EPB Supp B
60516/B

Jakob Friedrich Gurtt

Mundarzneidiner

Oberschaffhausen

1872

Einleitung

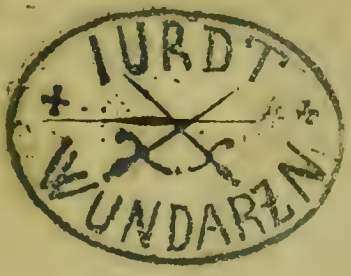
in die

Arzneimittelkunde

von

J. Arneman

der Arzneiwissenschaft Professor ord. zu Göttingen, verschiedener gelehrter Gesellschaften Mitglied.



Göttingen,

im Vandenhoek und Ruprechtschen Verlage

1797.

Vorerinnerung.

Die Einleitung in die Arzneimittelkunde, war urſprünglich als ein Verzeichniſs entworfen, nach welchem ich meine Sammlung der Materia medica geordnet hatte. Das Syſtem welches ich befolge, ſchien mir am zwekmäſſigſten, weil es hier mit Beſeitigung aller Nebeneigenſchaften und Wirkungen der Arzneimittel, nur allein auf die mediciniſche Waarenkunde ankam. Meine Sammlung der Materia medica ſolte alles enthalten was in neuern Zeiten in den Apotheken verordnet, und was hin und wieder als Hausmittel gebraucht wird; und nicht bloſs das Ausgeſuchte und Vorzügliche, ſondern auch das Mittelmäſſige, das Schlechte, das Nachgemachte, die Verwechslungen und Verfälſchungen. Es war dabei vorzüglich mein Zweck, alle Arzneimittel welche in Anſehung ihrer äuſſern Kenntzeichen und allgemeinen

Eigenſchaften, oder in Rückſicht ihrer Bereitungsart, und der Aufbewahrung mit einander übereinkommen, unter einen Blik zu bringen.

Um dieſe Sammlung mehr gemeinnüzig zu machen, gebrauche ich ſie als die Grundlage zu Vorleſungen über die Arzneimittelkunde, und dies hat mich veranlaſst die Schrift ſelbſt als Handbuch herauszugeben. Die gewöhnliche Klage, daſs die Materia medica eine ſo ſchwere, und ſo viel umfaſſende Wiſſenſchaft iſt, ſchien mir auch darin ihren Grund zu haben (ich rede nur von dem Vortrag dieſer Wiſſenſchaft), daſs man ſie nicht genug vereinfacht. Freilich iſt eine Wiſſenſchaft welche ſo viele Vorkenntniſſe vorausſezt, und die aus ſo vielen Hülfsquellen ſchöpft, immer ſehr ſchwer. Die meiſten angehenden Aerzte welche Materia medica ſtudiren, fangen zu früh damit an, ehe ſie hinreichende Kenntniſſe der Botanik, der Chemie, Phyſiologie und Pathologie geſammlet haben, welche doch in dem feinern praktiſchen Theil der Materia medica, wo es auf die Auswahl, und die Erklärung der Wirkungsart der Medicamente, ihrer Eigenthümlichkeiten und Eigenheiten, aus einer Summe von Erfahrungen abſtrahirt, ankommt; zuſammenflieſſen. Zu geſchweigen die Kenntniſſe welche das Verordnen und Zuſammenſezen der Arzneimittel, nach den geläuterten Regeln der Chemie und Pharmacie nöthig macht.

Es ſchien mir daher von Nuzen zu ſeyn die Materia medica zu trennen, ſo daſs zuerſt die Arzneimittelkunde (gewiſſermaſſen die materia medica pura) die

die Ueberſicht und Kenntniſs wie die mediciniſchen Waaren beſchaffen ſeyn müſſen, voraus geht, und als eine eigne Wiſſenſchaft abgehandelt wird. Das hier gegebene Verzeichniſs der Pflanzenmittel kann als eine Anleitung dienen, um das Studium der Botanik zum mediciniſchen Zwek zu reguliren, und eine vollſtändige Sammlung der ſogenannten officinellen Gewächſe darnach anzulegen. Ich habe dabei überall die Verwechslungen und Irrungen welche vorkommen angegeben Zwar iſt manche Pflanze angeführt, welche völlig entbehrlich und überflüſſig iſt. Aber wenn werden ſich die Stimmen der Aerzte darüber vereinigen! Manche Pflanze muſs noch vorräthig gehalten werden, weil ſie zu Zeiten gefordert wird, oder weil ſie in den Diſpenſatorien figurirt. Es iſt aber immer ganz etwas anders, dieſe Gewächſe zu kennen, und etwas anders ſie in Krankheiten zu verordnen. Ich habe auch überall die entbehrlichen Mittel kenntlich gemacht, zum Beſten derer welche nur das Seleſte lieben.

Bei den chemiſchen und zubereiteten Mitteln habe ich mit Sorgfalt die Kenntzeichen der Güte und der Aechtheit, und die vorzüglichſten Proben, welche jedem Arzte von der gröſsten Wichtigkeit ſeyn müſſen, angegeben. Auch dieſe laſſen ſich in der Arzneimittellehre nicht mit der nöthigen Ausführlichkeit auseinander ſezen, ohne dem praktiſchen Theil Abbruch zu thun, und gewiſſermaſſen das Intereſſe zu theilen. Ich habe mich dabei hauptſächlich auf ſolche eingeſchränkt, welche allemal am leichteſten in kleinen Quantitäten, und ohne einen weitläufigen

Apparat nöthig zu haben, angeſtellt werden können, und ich folge dabei dankbar unſern beſten Chemiſten und Pharmaceutikern.

Die zuſammengeſezten officinellen Arzneimittel, ſind der Vollſtändigkeit wegen angehängt, weil ein jeder Arzt zum wenigſten eine hiſtoriſche Kenntniſs von den vorzüglichſten Zubereitungen, welche in neuern Zeiten officinell ſind, haben muſs. Ich habe aber nur die allgemeinen Ingredienzen angeben können, weil das Verhältniſs derſelben gegen einander beinahe in einem jedem Apothekerbuche verſchieden iſt, und ich ſeze voraus, daſs bei der Beurtheilung dieſer Mittel allemal das Landes Diſpenſatorium zum Grunde gelegt wird.

Auf dieſe Grundlage folgt nun die praktiſche Arzneimittellehre, (*Materia medica applicata*) denn auf praktiſche Anwendung reducirt ſich doch alles in dieſer Wiſſenſchaft.

Von dieſer Seite wünſche ich die gegenwärtige Schrift beurtheilt zu ſehen, und ich glaube wenigſtens dadurch um einen Schritt näher getreten zu ſeyn, die Materia medica in möglichſter Vollkommenheit abzuhandlen.

Göttingen im April 1797.

Allge-

Allgemeine Ueberſicht

Erſte Abtheilung

Rohe und zubereitete Arzneimittel.

A. Aus dem Pflanzenreich.

1.	Wurzeln	Seite 1
2.	Kräuter	77
3.	Blätter	133
4.	Knoſpen, Schöſslinge	142
5.	Blumen, Blüthen	143
6.	Blüthentheile	154
7.	Früchte	156
8.	Beeren	162
9.	Muſse, pulpae	165
10.	Fruchtſchaalen	168
11.	Schooten	169
12	Saamenkapſeln.	171
13.	Saamen	172
14.	Stengel, Stipites	200
15.	Rinden	202
16.	Hölzer	218
17.	Auswüchſe	226

18. Schwämme - - - 228
19. Mooſe - - - 232
20 Balſame - - - 235
21. Harze, Schleimharze - - 243
22. Gummi - - - 264
23. Eingedikte Pflanzenſäfte - - 266
24. Extracte - - - 276
25. Kampher - - - 287
26 Oele - - - 288
27 Weſentliche Pflanzenſalze - 306
28. Deſtillirte Waſſer - - 311
29. Abgezogene Spiritus - - 317
30. Weine - - - 321
31. Eſſige - - - 322
32 Conſerven - - 325
33 Robarten - - - 328
34. Syrupe - - - 331
35 Kleye, Fecula - - 342
36. Kohlen und Ruſs - - 343

B. Aus dem Thierreich.

1. Inſecten und Würmer - - 344
2. Zoophyten - - - 349
3. Theile von Thieren - - 349
4. Fette - - - 353
5 Oelichte Mittel - - 356
6 Empyreumatiſche Oele - - 359
7. Thieriſche alcaliſche Salze - - 360
8 Phoſphor - - - 361
9. Producte der Thiere - - 362

C. Aus

C. Aus dem Mineralreich.

1. Erden - - - 364
2. Laugenſalze - - - 368
3. Mittelſalze, Neutralſalze - 375
4. Mineralſäuren - - 391
5. Verſüſste Säuren, Naphthen - 398
6. Seifen - - 402
7. Erdharze - - - 404
8. Min. empyreumatiſche Oele - 405
9. Schwefel - - 407
10. Metalle:
a. Gold - - 411
b. Silber - - 411
c. Quekſilber - - 413
d. Eiſen - - 425
e. Kupfer - - 431
f. Blei - - 434
g. Spiesglanz - - 439
h. Zink - - 448
i. Wismuth - - 452
k. Arſenik - - 453
l. Zinn - - 454

D. Luftarten. 456

Zweite Abtheilung

Zusammengesezte officinelle Arzneimittel.

1. Species - - Seite 457
2. Pulver - - 459
3. Pillen - - 462
4. Bolus - - - 464
5. Rotulae - - - 465
6. Trochisci und Bacilli - - 466
7. Pasten - - - 467
8. Morsellen - - - 468
9. Oelzuker - - - 469
10. Tincturen und Essenzen - 469
11. Elixire - - - 478
12. Electuaria - - 480
13. Confectionen - - 481
14. Balsame - - 482
15. Emulsionen - - 483
16. Infusionen - - 484
17. Julepe - - - 485
18. Linctus, Eclegma, Looch - 486
19. Mixturen - - 486
20. Honig und Sauerhonig - - - 487
21. Salben - - 488
22. Liquamen - - 491
23. Linimente - - 492
24. Cerate - - 492
25. Pflaster - - - 493
26. Epitheme - - - 498

Erste

Erſte Abtheilung.

Rohe und zubereitete Arzneimittel.

A. Aus dem Pflanzenreich.

I. Wurzeln, Radices.

I. Schleimige Wurzeln.

a. *Rein ſchleimige.*

Radix Altheae.

Rad. Bismalvae. (Althaea officinalis *L.*). Eibiſchwurzel, groſſe wilde Pappel, Althewurzel, Heilkraut. Im ſüdlichen Europa, auch in verſchiedenen Gegenden von Deutſchland auf einem thonigten Boden. Wird in Garten cultivirt. Perennirt.

Die Wurzel beſteht aus einem knopfförmigen Hauptſtamm, mit vielen Nebenäſten wie ein Federkiel oder Finger dik. Friſch hat ſie äuſſerlich

eine graue oder gelbliche Epidermis, welche gewöhnlich vor dem Troknen abgeſchält wird, daher iſt ſie auch troken äuſſerlich weis, mit vielen kleinen Löchern auf der Oberfläche. Inwendig iſt ſie weis, ſchwammicht, zaſerig. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt ſüslicht ſchleimig. Man muſs die weiſſeſten Stüke ausſuchen.

Radix Salep.

Rad. Salap. (Orchis Morio, O. pyramidalis, O. latifolia, O. maſcula, O. militaris *L.*). Salapwurzel. Eine perennirende Pflanze, auf feuchten Wieſen.

Die Wurzel iſt knollicht (Bubus), von verſchiedener Gröſſe und Geſtalt, oval, platt, herzförmig. Friſch iſt ſie milchweis, getroknet aber gelblicht durchſcheinend, die Conſiſtenz hornartig, hart und zähe. Ohne Geruch. Sie muſs ſich ganz in Schleim auflöſen.

Die welken, braunen, wurmſtichigen Wurzeln ſind unbrauchbar.

Entbehr-

Entbehrliche.

Radix Orchidis.

R. Satyrii. R Satyrionis (Orchis bifolia *L.*). Knabenwurzel, Stendelwurzel, Kukuksblumenwurzel, Ragwurzel. Iſt perennirend.

Die Wurzel iſt wie eine Muſcatnus groſs, länglicht, unten etwas zugeſpizt, hart und zähe. Der Geſchmak ſchleimig. Die zuſammengeſchrumpften, lockern, ſaftloſen Wurzeln ſind unkräftig.

Radix consolidae maioris.

R. Symphyti. (Symphytum officinale *L.*). Schwarzwurzel, Wallwurzel, Beinwell. Auf ſumpfichten Wieſen, an Graben und Teichen, perennirend.

Sie iſt auswendig ſchwarz und inwendig weis, lang, wie ein Finger oder Zoll dik, mit vielen Zweigen. Friſch iſt ſie ſaftig, ſchleimicht. Getroknet und lange aufbewahrt mehr mehlicht und ſchwammig ſchleimig.

---

b. *Schleimig bittre Wurzeln.*

Radix Saponariae.

R. Saponariae rubrae. (Saponaria officinalis *L.*). Seifenwurzel, rothe Seifenwurzel. Wild zwiſchen Ruinen, auf Dämmen, gewöhnlich mit weiſſer Blüte. Wird in Garten cultivirt, dann iſt die Blüte roſenroth, auch gefüllt. Perennirt.

Die Wurzel iſt ohngefähr wie ein kleiner Finger dik, gegliedert, mit vielen Zweigen, faſericht, feſte. Friſch hat ſie eine röthlich gelbe Epidermis, getroknet iſt ſie braunroth oder hellbraun, inwendig weislicht gelb. Der Geſchmak iſt anfangs ſüſs und ſchleimig, hernach bitterlich herbe. Mit Waſſer gekocht oder gerieben ſchäumt ſie.

Sie wird zuweilen verwechſelt.

a) mit *Lychnis dioica L.* (Saponaria alba). Die Wurzel iſt äuſſerlich nicht ſo roth.

b) mit *Cucubalus Behen L.*

Radix Sarsaparillae.

Rad. Saſſaparillae. R. Sarſae (Smilax Sarſaparilla *L.*) Saſſaparillwurzel; aus Peru, Braſilien, Mexico, Virginien.

Man unterſcheidet im Handel

a) *Die runde Sarſaparille*, die beſte Sorte. Dieſe wird in runden oder länglichten Kör-

ben

ben verſchikt. Auswendig iſt ſie grau braun, am Rande röthlich ſtrahlicht, etwas runzlicht, lang, geſchlängelt und in einander gewunden, wie eine Federſpule dik, mit kleinen Fibrillen beſezt, von welchen ſie gemeiniglich gereinigt iſt, und der Länge nach gefurcht. Inwendig weis, zähe und biegſam. Der Geſchmak ſchleimig und etwas bitter.

b) *Die lange Sarſaparille.* Dieſe iſt der Länge nach zuſammengebunden.

c) Die *Sarſaparille von Honduras.* Die Wurzeln ſind mit dem Stamm oder Knollen verbunden, und kommen in Bündeln, ohne alle Ordnung oder loſe in den Handel. Sie iſt die ſchlechteſte.

Die holzichten, harten, ſchwarzen, ſehr zerbrechlichen, mehlichten Stüke taugen nicht.

Die Rad. *Sarſaparillae germanicae* kommt von Carex arenaria *L.*

Entbehrliche

Radix Farfarae.

Rad. Tuſſilaginis. (Tuſſilago farfara L.). Huflattig, Ackerlattig, Eſelshuf, Eſelsfuſs, wächſt auf thonigten Boden an Graben und auf Aeckern wild. Perrenirend.

Sie iſt dünne, faſericht, weis von Farbe, ohne Geruch und hat einen ſchleimichten, faden, bitterlichen Geſchmack.

In verſchiedenen Gegenden ſammlet man auch:

Die *Rad. Petaſitidis.* (Tuſſilago Petaſites L.) Peſtilenzkraut, groſſer Hellatrig. Dieſe iſt knollig, mit vielen Faſern, geringelt, äuſſerlich braungelb und inwendig weislicht. Friſch ſchmekt ſie bitter, ſcharf. Oft wird

Tuſſilago Hybrida L. damit verwechſelt. Der Unterſchied liegt bloſs in den Blüthen. Sie ſind meiſtens weiblich, hingegen Tuſſilago petaſites hat lauter Zwitterblüthen.

Radix Scorzonerae.

Scorzonera humilis L. Wilde Haferwurzel, Natterwurzel, wilde Scorzonere, in waldichten Gegenden und auf Wieſen wild. Perennirt.

Die Wurzel iſt groſs, wie ein Finger dik, holzicht, geringelt, auswendig braungelb, innerlich weis Friſch enthält ſie einen Milchſaft, getroknet ſchmekt ſie bitterlich.

Man verwechſelt damit

a) *Rad. Scorzonerae hiſpanicae L.* Dieſe iſt lang, einen Zoll dik, hat eine ſchwarze Haut, iſt

von Geſchmak ſüslicht, getroknet aber wird ſie röthlich und verliert den Geſchmak.

b) *Scorzonera anguſtifolia L.*

c) *Scorzonera lanata L.*

Radix Chinae.

Smilax China L. Chinawurzel, Pockenwurzel. Ein Strauch welcher in China, Japan, Perſien, America, Peru, Braſilien, und auf den Weſtindiſchen Inſeln wächſt.

Man unterſcheidet im Handel

a) die orientaliſche, die alte Chinawurzel (Rad. Chinae orientalis, oder ponderoſa.

Sie iſt etwas gebogen, ſchwer, holzicht, knotig, an den Seiten beſchnitten, äuſſerlich hat ſie eine braunröthliche Haut, inwendig ein weiſſes röthliches Mark. Der Geſchmak iſt ſchleimig, bitter, zuſammenziehend.

b) die Amerikaniſche, oder occidentaliſche Chinawurzel (Rad. Chinae occidentalis). Iſt viel leichter und mehr ſchwammicht, auch die Farbe der Haut iſt dunkler.

Dieſe ſchlechte Sorte, auch die wurmſtichigen, verlegenen Wurzeln werden von Materialiſten zuweilen mit Bleiglätte gefüllt, und mit rothen Bolarerden gefärbt.

Radix Asparagi.

Aſparagus officinalis L. Spargel. Wächſt auf troknen Wieſen wild, und wird in Küchengarten gezogen. Perennirt.

Sie hat einen ſtarken Kopf aus welchem viele lange Aeſte entſpringen, äuſſerlich iſt ſie gelblicht grau, inwendig weis. Geruch hat ſie gar nicht, und überhaupt keine Kraft.

Radix Sigilli Salomonis.

Rad. Polygonati. (Convallaria Polygonatum *L.*) Schminkwurzel, Weiswurzel. Wächſt auf Anhöhen und ſteinigten Bergen. Perennirt.

Sie iſt etwa Fingers dik, äuſſerlich gelb und inwendig weis, unten faſericht, knotig, mit ringelförmigen Abſäzen oder Gliedern. Einige Stüke haben kleine, runde, getüpfelte, gleichſam mit einem Siegel aufgedrukte Stellen.

Wird verwechſelt

a) mit *Convallaria multiflora L.* Wächſt mehr unter Sträuchern und an ſchattigen Orten.

---

c. Schlei-

c. *Schleimig, süfslicht bittre.*

Radix Bardanae.

Rad. Lappae majoris. (Arctium Lappa *L*). Klettenwurzel, Grofsdekenkraut. An Wegen und ungebauten Stellen. Perennirt.

Sie ift fehr ftark einfach, äufserlich mit einer fchwarzen Haut bedekt, inwendig weis, fchwammicht. Der Gefchmak ift bitterlich füfs fchleimig.

Die holzichten, alten Stücke find unbrauchbar.

II. Süfse, zuckerartige Wurzeln.

Radix Graminis.

Rad. Graminis Canini. (Triticum repens *L.*) Grafswurzel, Quekenwurzel, Hundswurzel. Eine perennirende Grafsart auf Feldern und Wiefen.

Sie hat fehr lange und glatte Schöfslinge, mit vielen Gelenken, frifch fieht fie weis aus, glänzend, und enthält einen milchigten Saft. Getroknet ift fie gelblicht wie Strohhalme, ohne Geruch. Der Gefchmak ift füfslicht.

Kann verwechfelt werden

a) mit *Elymus caninus L.* Quekenartiges Haargrafs. Diefe Grafsart ift doch überall nur felten.

b) *Lolium perenne.* Lolch, Raygrafs. Die Wurzel iſt viel kürzer und faſericht, auch nicht ſo weiſs.

Radix Liqviritiae.

Rad. Glyzirrhizae. (Glyzirrhiza glabra, G. echinnata L.) Süfsholzwurzel. Eine Staude welche in Spanien und England wild wächſt, wird in Rusland, Deutſchland, Italien u. a. cultivirt. Perennirt.

Die Wurzel iſt Fingers bis Daumen dik, lang, kriechend, äuſſerlich rothbraun oder grau und runzlicht, wenn man ſie durchſchneidet inwendig gelblicht, mit vielen Saftröhren. Der Geruch iſt ſchwach, der Geſchmak muſs ſüſs und angenehm ſeyn, bey längeren Käuen bitterlich. Die Spaniſche iſt vorzüglich wegen ihrer Süſſigkeit.

Die dünnen, wurmſtichigen, dumpficht riechenden Stüke müſſen verworfen werden.

Radix Polypodii.

Rad. Filiculae dulcis. (Polypodium vulgare L.). Engelfüſs, Kropfwurzel, Coralienwurzel. Wächſt an den Wurzeln von Eichen, Buchen, Haſelſträuchern, in alten Gemauern, in einem bemooſeten Boden.

Sie iſt ſehr äſtig, faſericht, lang, wie eine Federſpule dik, knotig und gegliedert, zähe, wenn

ſie

ſie friſch iſt mit Schuppen beſezt, welche beym Troknen abgemacht werden. Aeuſſerlich von rothbrauner Farbe, inwendig weis und hat ein gelblicht grün. Mark. Der Geſchmak iſt anfangs ſüſs, nachher etwas herbe, widerlich.

Die harten, holzichten, geſchmakloſen Wurzeln ſind unkräftig.

Radix Dauci Sativi.

Daucus Carota L. Die Carotte, Möhre. Eine zweijährige Pflanze, wächſt auf Anhöhen und Bergen wild.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, ſaftreich und ſüſs. Es giebt davon zwei Hauptarten:

a) die orange gelbe,

b) die hellgelbe Carotte.

III. Bittre Wurzeln.

a. *Bittre.*

Radix Gentianae.

Rad. Gentianae rubrae, luteae. (Gentiana lutea L.) Gemeiner Enzian, rother, gelber Enzian, Bitterwurzel. Wächſt auf den Gebirgen in der Schweiz, Oeſterreich, Tyrol, den Apenninen, Pirenaeen u. a. Perennirt.

Sie iſt lang, einige Finger dik, cylindriſch, geringelt, äuſſerlich etwas runzlicht, dunkelbraun, inwendig gelb oder röthlich, von Textur ſchwammicht und zähe. Ohne Geruch, und ſehr bitter, doch nicht unangenehm.

Die ſchwarzen, allzu runzlichten, wurmſtichigen Stüke ſind unbrauchbar.

Wird zuweilen verwechſelt

a) mit *Aconitum lycoctonum L.* Wolfswurzel. Dieſe Wurzel iſt äuſſerlich grünlich braun, oder weislicht, grünlich ſchwarz, mit feineren und dichteren Runzeln, der Geruch iſt widerlich, der Geſchmak ſcharf und ſtechend.

b) mit *Ranunculus Thora L.*

Radix Polygalae amarae.

Polygala amara *L.* Bittre Kreuzblume.

Wild a) an bergichten, waldichten Orten in Deutschland, trägt eine blaue Blüthe,

b) auf feuchten Wiesen im südlichen Deutschland, mit weisser Blüthe, perennirt. Diese ist nicht so kräftig.

Die Wurzel hat einen knotigen Kopf mit vielen dünnen Fasern. Sie ist hart, holzicht, äusserlich gelbgrau, inwendig sehr weis. Der Geschmak ist stark, bitterlich süs.

Wird verwechselt, mit

a) *Polygala vulgaris L.* Wächst auf Wiesen und schattigten Anhöhen überall. Die Wurzel ist fast ganz geschmaklos.

Radix Taraxaci.

Rad. Dentis Leonis. (Leontodon Taraxacum *L.*) Löwenzahnwurzel, Butterblume, Pfaffenröhrchen, Kuhblume, Ochsenblume, auf Weiden und an Wegen. Perennirt.

Die Wurzel ist spindelförmig, lang, Fingers dik, mit einem holzichten Streif durchzogen, faserricht, äusserlich braun, inwendig weis. Frisch enthält sie einen bittern milchigten Saft, getroknet verliert sie die Bitterkeit.

Ent-

Entbehrliche.

Radix Cichorei.

Rad. Cichorei ſylveſtris (Cichorium intybus L.) Zichorie, wilde Hindlauft, Wegwartwurzel. Ein bienes Gewächs, an Wegen und Dämmen. Wird in Garten gezogen.

Sie iſt lang, einen Finger dik, faſericht, äuſſerlich mit einer braunen Haut bekleidet, inwendig weis. Friſch enthält ſie einen ſehr bittern Milchſaft, und ein bittres Mark. Getroknet iſt ſie bloſs holzicht.

Radix Mungos.

Rad. Serpentum. (Ophiorrhiza Mungos L.) Aus Java, Zeilon, Amboina, Summatra u. andern Oſtindiſchen Inſeln. Perennirt.

Kommt in kleinen Stüken vor, ſechs Zoll bis höchſtens eine Spanne lang, und Fingers dik. Sie iſt holzicht, ſtark gewunden, (ausgenommen die jungen Wurzeln), mit einer braunen, runzlichten und ſchwammichten Rinde bedekt, inwendig hat ſie einen weislichten, harten, holzichten Kern. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt etwas ſalzicht und ſehr bitter.

Radix Cynoglossi.

Rad. Cynogloſſae. (Cynogloſſum officinale *L.*). Hundszunge. An Wegen, Zaunen und ungebauten Orten.

Sie iſt lang, ſtark, äſtig, äuſſerlich braun oder ſchwarz röthlich, inwendig weis. Friſch hat ſie einen unangenehmen Geruch welcher durch das Troknen ſich verliert. Der Geſchmack iſt ſüslicht bitter.

Wird verwechſelt

a) mit *Anchuſa officinalis L.* Ochſenzunge.

b) mit *Echium vulgare L.* Natterkopf.

---

b. *Bittre, ſcharfe Wurzeln.*

Radix Galangae.

Rad. Galangae minoris. (Maranta Galanga L.) Galgant. In China, Oſtindien.

Man unterſcheidet im Handel

a) *Rad. Galangae minor*, kleiner Galgant. Iſt etwa einen Zoll lang, durch und durch röthlich braun, wie ein kleiner Finger dik, knotig, geringelt, feſte. Der Geruch gewürzhaft. Der Geſchmak pikant, ſcharf bitter.

b) *Rad.*

b) *Rad. Galangae major*, groſſer Galgant. Die Wurzel iſt der vorigen ähnlich, wie ein Daumen dik und noch ſtärker, äuſſerlich braun, inwendig bläſſer von Farbe. Von Geruch und Geſchmak bitter, ſcharf, widerlich.

Wird verwechſelt

a) mit *Rad. Cyperi longi L.* Wilder Galgant, lange Zyperwurzel. Wächſt im ſüdlichen Europa in ſumpfichten Gegenden.

Dieſe Wurzel iſt lang, knotig, gegliedert und gekrümt, wie ein kleiner Finger dik, äuſſerlich dunkelbraun, inwendig weis. Der Geſchmak iſt mehr bitter gewürzhaft.

Entbehrliche.

Radix Gentianae albae.

Laſerpitium latifolium L. Auf Bergen, in waldichten Gegenden. Weiſſer Enzian, weiſſe Hirſchwurzel.

Sie iſt ſpindelförmig, ſtark, äuſſerlich weis mit zirkelförmigen Runzeln, inwendig gelblicht weis, ſcharf und bitterlich von Geſchmak.

Radix Carlinae.

Rad. Chamaeleontis albi, Rad. Cardopathii, Cardopatiae. (Carlina acaulis *L.*). Eberwurzel. Auf Hügeln und Bergen im ſüdlichen Deutſchland, der Schweiz, Italien.

Sie iſt etwa fünf Zoll lang, Fingers dik, äſtig, zaſericht, auswendig braun, und corrodirt, inwendig hellgelb mit gelben Streifen. Der Geruch iſt unangenehm und durchdringend. Der Geſchmak ſehr bitter und ſcharf.

Radix Aristolochiae vulgaris.

Rad. Ariſtolochiae tenuis. Rad. Ariſtolochiae creticae. (Ariſtolochia clematitis *L.*). Gemeine, dünne Oſterluzei An Zäunen und ungebauten Stellen im ſüdlichen Deutſchland, Frankreich, Spanien. Perennirt.

Sie iſt lang, kriechend, wie ein Federkiel dik, faſericht, gekrümt, äuſſerlich braun, oder graubraun, inwendig gelblicht. Der Geſchmak bitterlich ſcharf.

Radix Aristolochiae longae.

Ariſtolochia longa *L.* Lange Oſterluzei, im ſüdlichen Europa.

Sie iſt lang, rundlich, wie ein Zoll dik, und darüber, bis zur Armsdike, fleiſchigt. Aeuſſerlich runzlicht, knotig, hellbraun, innerlich hellgelb, bitter widerlich von Geſchmak.

Radix Aristolochiae rotvndae.

Ariſtolochia rotunda *L.* Runde Oſterluzei, runde Hohlwurzel, im ſüdlichen Europa.

Die Wurzel iſt groſs, etwa drei Zoll dik, knolligt faſt wie Kartoffeln, etwas runzlicht, fleiſchig, auſſerhalb mit einer braunen Rinde, innerhalb hellgelb, ſolide. Der Geruch iſt ſchwach, der Geſchmak ſcharf und bitter.

Die ſehr runzlichten, leichten, mehlichten Wurzeln ſind ganz zu verwerfen.

Radix Aristolochiae fabaceae.

Fumaria bulboſa *L.* Runde Hohlwurz, groſſer Erdrauch, Baumchenhohlwurz. An ſchattigen Orten in Wäldern, in Garten unter Hecken, zu Anfang des Frühlings.

Die Wurzel iſt verſchieden

a) ganz ſolide und feſt

b) etwas ausgehöhlt.

Beide Varietäten ſind rund, mit einem gelben Häutchen bedekt, inwendig weis und von Geſchmak bitter.

Radix Calcitrapae.

Rad. Cardui Stellati. (Centaurea Calcitrapa *L.*) Ritterſpornwurzel. Eine annuelle Pflanze, auf Wieſen, an Wegen und Dörfern.

Sie iſt Fingers dik, cylindriſch und enthält ein weiſſes Mark. Der Geruch iſt fade, und der Geſchmak ſchwach bitter.

Radix Anticholerica.

Sophora heptaphylla *L.* Ein Strauch in Oſtindien.

Die Wurzel iſt ſehr bitter.

Radix Thysselini.

Rad. Olsnitii. (Selinum paluſtre *L.*). Elſenich. In feuchten Wäldern und buſchigten Sümpfen.

Sie iſt ſpindelförmig, äſtig, wie ein kleiner Finger ſtark, von auſſen gelblicht und inwendig weis; Friſch enthält ſie einen Milchſaft. Der Geruch iſt gewürzhaft, der Geſchmak bitter, ſcharf, hizig.

Radix Chynlen.

Chinlenwurzel, von einer unbekannten Pflanze aus China.

Sie kommt in cylindriſchen Stüken vor von rothgelber Farbe, welche ein bis zwei Zoll lang, und wie ein Strohhalm oder Federſpule dik ſind, von auſſen runzlicht, knotig, etwas ſchuppicht, mit vielen ſpizen Borſten beſezt und leicht zerbrechlich. Der Geſchmak iſt höchſt bitter, und ſie färbt den Speichel rothgelb. Ohne Geruch.

c. *Bittre ſcharfe gewürzhafte.*

Radix Arnicae.

Rad. Arnicae. (Arnica montana *L*). Wohlverlei, Fallkraut, Bergwolverlei, Lucianskraut, Mutterwurzel, Johannisblumenwurzel Auf ſonnichten Gebirgen, den Harzgebirgen, im thüringiſchen u. a. Gegenden Deutſchlands, auf moorichten, torfichten Wieſen, Perennirt.

Die Wurzel iſt wie ein Federkiel dik, hollzicht, nach der einen Seite zu mit vielen langen und ſtarken Faſern beſezt. Von auſſen bräunlich, Inwendig weis. Der Geſchmak iſt ſcharf, gewürzhaft bitter.

Man verwechſelt damit

a) *Inula Dyſenterica L.* Berufkraut, Ruhrkraut.

b) *Hypochaeris maculata L.* Geflektes Ferkelkraut.

Radix Serpentariae.

Ariſtolochia Serpentaria *L.* Virginiſche Schlangenwurzel, Virginiſche Oſterluzei. Aus Nordamerica, Virginien, Carolina. Perennirt.

Sie beſteht aus vielen in einander gewundenen Faſern, welche aus einem kleinen knotigen Knopfe entſpringen und einige Zoll lang ſind. Auswendig ſind

ind sie braungrünlicht, inwendig bleicher oder elblicht. Der Geruch ist gewürzhaft, Valeriana kamherartig, der Geschmak scharf bitter.

Radix Contrajervae.

Dorstenia Contrajerva *L.* Giftwurzel, Widergift, Bezoarwurzel. Im südlichen America, Peru, Mexico, Campeche. Perennirend.

Es gibt davon zwei Sorten

a) Die *peruvianische Contrajerva* (Rad. Contrajervae officinalis).

Diese ist runzlicht, knotig, feste, schuppicht, n bis zwei Zoll lang, an den Seiten und unten it vielen dünnen zähen Fasern bewachsen, woran emeiniglich viele kleine runde Knoten sizen. ie Farbe ist äusserlich braunroth oder braunelb, inwendig weisgelblicht. Der Geruch ist anenehm gewürzhaft, der Geschmak bitter, scharf, würzhaft.

Die Wurzeln müssen recht frisch, schwer, und n den Fasern so viel als möglich gereinigt seyn:

b) Die *Mexicanische Contrajerva* (von Psoralea pentaphylla *L.*) aus dem südlichen America, Guyana.

Die Wurzel ist ohngefähr zwei Zoll dik, äusserlich runzlicht, knotig, von brauner Farbe, inwendig weis, mit einem holzichten Kern. Der Geschmak ist süslicht gewürzhaft.

Radix Columbo.

Rad. Colombae, Rad. Columbae. Columbowurzel, von einem unbekannten Gewächs aus Columbo, Zeilon und den heissen Gegenden von Asien.

Die Wurzel kommt gewöhnlich in ungleichen runden Scheiben, oder in verschiedenen Richtungen durchgeschnitten in den Handel. Die Scheiben sind einen halben bis drei Zoll breit, und einen viertel bis drei Zoll dik, zuweilen auch durchgebohrt. Die äussere Fläche ist ungleich. Sie bestehen aus drei Theilen, welche durch schwärzliche concentrische Linien von einander abgesondert sind. Dabei ist sie mit Strahlen durchzogen, welche vom Mittelpunct nach dem Umkreis laufen. Der äusserste Theil ist die Rinde. Sie hat eine dunkelbraune Farbe und ist runzlicht, inwendig hellgelb, und ein bis zwei Linien stark. Darauf folgt der holzichte Theil, und in der Mitte das Mark. Dieses ist mehr schleimicht und mehlicht, nicht so hart, von Farbe etwas mehr grau oder gelblichtgrün, und auch nicht so bitter als die Rinde.

Der

Der Geruch ist gewürzhaft und der Geschmak bitter und etwas scharf, unangenehm, fast wie Kümmelsaamen.

Sie wird leicht von Würmern zerfressen, und verliert ihre Kraft.

Radix Ireos florentinae.

Iris florentina *L.* Florentinische Violenwurzel, florentinische Schwerdlilienwurzel, im südlichen Europa, Italien und dem südlichen Deutschland. Perennirt.

Die natürliche Haut der Wurzel ist gelbroth. Sie wird geschält und getroknet verschikt, und besteht aus fingerdiken platten Stüken, von weisser Farbe, mit gelbbraunen Puncten, hin und wieder gegliedert und knotig. Inwendig ist sie weisgelb. Der Geruch ist veilchenartig, und der Geschmak bitterlich, scharf gewürzhaft.

Die schweren, festen, recht weissen und wohlriechenden Stüke müssen ausgesucht werden. Die dünnen, weichen, mehlichten, geruchlosen Stüke sind unbrauchbar.

Wird zuweilen verwechselt mit

a) *Rad. Ireos nostratis* L. (Iris Germanica *L.*) Gemeine Schwerdlilie, blaue Schwerdlilie. Wächst

in Deutſchland in waldichten Gegenden. Sie iſt dik, runzlicht, äuſſerlich gelblicht und inwendig weis, und wenn ſie ſchnell getroknet wird, der Violenwurzel an Geruch und Geſchmak ſehr ähnlich.

Radix Cvrcvmae.

Curcuma longa *L.* Curcuma, Gelbwurzel, Gurkenmey, gelber Ingber. Aus Oſtindien, in feuchten Gegenden, Malabar, Zeilon. Perennirt.

Man unterſcheidet

a) *Rad. Curcumae longa*, die lange Curcuma. Sie iſt dik, knollicht, länglicht, knotig, feſte. Auswendig runzlicht und gelb, inwendig dunkler, mit ſafrangelben Streifen durchzogen, und mit glänzenden Harzpunkten. Wenn ſie alt iſt wird ſie röthlich. Der Geſchmak iſt gewürzhaft, ſcharf bitterlich. Der Geruch ſchwach fragrant.

b) *Rad. Curcumae rotunda*, die runde Curcuma. Sie iſt mehr rund und knollicht. Die Farbe iſt nicht ſo gelb.

Entbehr-

Entbehrliche.

Radix Cassumvnias.

Rad. Caſſuminas, Casmonar. Aus Oſtindien.

Dieſe Wurzeln kommen in Scheiben welche in die Quere zerſchnitten ſind vor. Sie ſind Fingers dik und knollicht. Auswendig ſehen ſie graubraun oder gelbgrau aus, inwendig gelblicht. Sie haben einen ſtarken Zittwerartigen Geruch, und einen bittern, gewürzhaften, etwas ſcharfen Geſchmak.

Radix Dictamni.

Rad. Fraxinellae albae (Dictamnus albus *L.*) weiſſer Diptam, Eſchenwurzel, Spechtwurzel. Auf ſteinichten Hügeln und Gebirgen in Deutſchland. Perennirt.

Sie iſt Fingers oder Daumen dik, äſtig, fleiſchicht, weis, inwendig ſchwammicht. Friſch iſt ſie gelblicht, und hat einen beſonders ſtarken widerlichen Geruch, und einen ſehr bittern etwas ſcharfen Geſchmak. Durch das Troknen verliert ſie beträchtlich von ihrer Kraft. Man pflegt bloſs die Rinde der Wurzel, welche röhrenförmig zuſammengerollt iſt, aufzubewahren. Sie muſs von dem ſchwammichten Theil gehörig gereinigt, dünne und nicht zerfreſſen ſeyn.

d. *Bittre ſcharfe widerliche Wurzeln.*

Radix Bryoniae.

Bryonia alba *L.* Zaunrübe, Gichtrübe, faſt überall in Deutſchland, ſchlingt ſich an Hecken, Zäunen und Geſträuchern. Perennirt.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, groſs, äſtig wie ein Arm dik, von Farbe gelb. Wenn ſie friſch iſt enthält ſie einen ſehr ekelhaften ſcharfen Saft, und riecht widerlich. Sie wird gewöhnlich in Querſcheiben zerſchnitten. Getroknet iſt ſie ſchwammicht, bleichgelb, und mit ringförmigen Streifen durchzogen. Der Geſchmak iſt bitter und ſcharf.

Sie muſs friſch im Sande aufbewahrt werden.

Man ſammlet in einigen Gegenden auch die *Bryonia Dioica L.*

Radix Hellebori nigri.

Rad. Melampodii. Fibrillae Hellebori nigri veri. (Helleborus niger L.). Schwarze Nieswurzel. Auf den Gebirgen von Oeſterreich, Schleſien, der Schweiz, auf dem Harz, Muſs in Garten gezogen werden. Perennirt.

Die Wurzel beſteht aus einem ſchwarzen, gefurchten Knollen, der wie eine Muſcatnus dik iſt, und mit vielen geraden aneinander gewachſenen Fa-

ſern

fern umgeben, welche mit feinen Fäſerchen beſetzt ſind. Sie ſind zuweilen Spannen lang, cylindriſch, zähe, wie ein Strohalm dik. Wenn ſie getroknet ſind, von auſſen ſchwarz, zuſammengeſchrumpft, und inwendig ſchmuzig weis oder weisgelb; dabei ſehr zerbrechlich. Der Geruch iſt ſcharf und widerlich. Der Geſchmak bitter, ſcharf, ekelhaft.

Wenn ſie lange aufbewahrt wird, verliert ſie ihre Wirkſamkeit, daher ſind auch die alten, ſehr zerbrechlichen, geſchmak, und geruchloſen Faſern ganz unbrauchbar.

Sie wird verwechſelt und verfälſcht

a) mit *Helleborus foetidus L.* ſtinkende Nieswurz. Dieſe Wurzel iſt überhaupt ſchwärzer von Farbe, die Hauptwurzel iſt nicht ſo dik, und hat nur wenige kurze Faſern. Der Geruch iſt noch ekelhafter, und der Geſchmak ſchärfer, daſs man ihn kaum aus dem Munde wegbringen kann.

b) *Helleborus viridis L.* grüne Nieswurz. Die Wurzel iſt ebenfalls ſchwarzer als die gewöhnliche Nieswurz, aber die Faſern ſind zarter, vielfältiger, und nicht ſo lang. Der Geſchmak iſt ſcharfer, ſehr bitter und ekelhaft.

c) *Ado-*

c) *Adonis vernalis L.* Frühlings Adonis, in vielen Gegenden von Deutſchland, beſonders im Thüringiſchen. Die Hauptwurzel hat einen kürzern Kopf. Auch die Faſern ſind kürzer, nicht mit den feinen Zäſerchen beſezt, und mehr einfach. Die Farbe iſt dunkelſchwarz. Der Geſchmak ſcharf, ſüſslicht bitter.

d) *Actaea ſpicata L.* (Radix Chriſtophorianae) Chriſtophskraut. In Deutchland in ſchattigen Wäldern. Sie wird ſehr häufig in Frankreich verwechſelt. Die Wurzel iſt ſpindelförmig, gegliedert, und zertheilt ſich nach unten zu in viele holzichte Faſern.

e) *Trollius europaeus L.* Europaeiſche Trollblume, in gebirgichten Gegenden in dem ſüdlichen Deutſchland und der Schweiz. Sie hat einen ſehr kurzen Kopf, mit vielen, äſtigen Faſern. Sie ſind wie ein Strohhalm dik, ſechs bis 8 Zoll lang und ohne Geſchmak.

f) *Aſtrantia maior L.* groſse Aſtrantie. Wächſt in verſchiedenen Gegenden von Deutſchland. Sie hat eine ſpindelförmige gegliederte Hauptwurzel, mit braunſchwarzen, drei bis vier Zoll langen Aeſten umgeben. Der Geruch iſt

ſcharf

ſcharf, und der Geſchmak bitter, ſcharf gewürzhaft.

g) *Aconitum napellus L.* Eiſenhut, Sturmhut. Dieſe Verfälſchung iſt von allen die gefährlichſte. Die Hauptwurzel iſt rundlich, oder ſpindelförmig, mit vielen zuſammengeſezten, drei bis fünf Zoll langen Faſern bewachſen.

Entbehrliche.

Radix Hellebori albi.

Rad. Ellebori albi, Rad Veratri (Veratrum album L.) Weiſſe Nieswurzel, Kräzwurzel. Im nördlichen Europa, in Deutſchland, Italien, der Schweiz, in gebirgichten Gegenden. Perennirt.

Die Wurzel iſt ein länglichter, cylindriſch coniſcher Knollen, etwa einen Zoll dik, hin und wieder mit braunen Faſern bewachſen, welche gemeiniglich abgeſchnitten ſind. Auſſerhalb hat ſie eine braungraue Farbe, inwendig iſt ſie weis, mit einem grauen Markſtreif. Der Geſchmak iſt höchſt bitter und etwas zuſammenziehend, hinterher brennend widerlich. Sie hat keinen Geruch.

---

e. *Bitter gewürzhafte Wurzeln.*

Radix Caryophyllatae.

Rad Gei urbani. (Geum urbanum *L.*). Nelkenwurzel, Benedictenwurzel, Merzwurzel, Nägeleinwurzel. Perennirend. Ueberall in Deutschland an Hecken, Wäldern und Gebüschen.

a) auf einem troknen Boden, diese ist am kräftigsten.

b) an feuchten, sumpfichten Oertern.

Sie besteht aus einer kurzen Hauptwurzel, mit vielen langen Fasern, welche äusserlich bräunlich oder braunroth, inwendig weisröthlich sind. Frisch hat sie einen angenehmen nelkenartigen Geruch. Der Geschmak ist nelkenartig, bitter.

Sie muss aber auf einem troknen Boden, im Frühling gesammelt seyn, und in wohl verwahrten Gläsern aufbewahrt werden. Getroknet sieht sie röthlich aus.

Wird verwechselt

a) mit *Geum rivale L.* Wasserbenedikt. Wächst auf feuchten Wiesen an Bächen. Die Wurzel ist wie ein Federkiel, bis zu einem Zoll dik, ästig, fasericht, braun, ohne Geruch und mehr zusammenziehend von Geschmak. An einigen Orten ist sie unter dem Namen von *Caryophyllata aquatica* officinel.

Entbehr-

Entbehrliche.

Radix Ginseng.

Panax quinquefolium L. Kraftwurzel, a) in der chinesischen Tartarey. b) in Nordamerika, Canada, Virginien, Pensylvanien, auch auf den Alpen. Perennirend.

Die *chinesische Wurzel* ist ausserordentlich kostbar. Sie kommt geschält und abgebrüht in den Handel, und hat ein glänzendes, hornartiges, durchsichtiges Ansehen, und eine gelblichte Farbe. Der Geschmak ist geringe, süslicht, lakrizenartig.

Die *Nordamerikanische* Ginseng hat viele Aehnlichkeit mit der Pastinakwurzel. Sie ist etwa zwei Zoll lang und einen kleinen Finger stark, zuweilen getheilt. Aeusserlich braun, runzlicht, etwas knotig, geringelt. Inwendig weis und schwammicht. Der Geschmak ist bitterlich scharf, zugleich süs und gewürzhaft. Der Geruch ist aromatisch.

Die Wurzeln müssen noch ihre äussere Rinde haben und schwer seyn. Die abgeschälten, weisgelben, geruch- und geschmaklosen Stüke sind unbrauchbar.

Wird verwechselt

a) mit *Panax trifoliatum L.* Diese Wurzel ist der ächten Ginseng sehr ähnlich.

Radix Oreoselini.

Athamanta Oreoſelinum *L* Bergpeterſilie, Grundheilwurzel, Vielgut. Auf troknen ſonnichten Anhöhen, Bergwieſen. Perennirt.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, mit einer ſchwarzen Epidermis bekleidet, ihre Subſtanz iſt weis, gegen die Mitte zu gelblicht und holzicht. Friſch enthält ſie einen harzichten Milchſaft. Der Geſchmak iſt bitter gewürzhaft, und der Geruch angenehm aromatiſch.

---

f. *Bittre gewürzhaft widerliche Wurzeln.*

Radix Rhabarbari.

Rad. Rhei, Rad. Rhabarbari veri. (Rheum palmatum *L.* R undulatum Pallas. R. compactum *L.* R. hybridum *L*) Rhabarber. Wächſt in China unter den 26 und 29 Graden nördlicher Breite, wird in Oſtindien, auch in Europa in verſchiedenen Ländern cultivirt.

Die Rhabarber hat eine groſſe, dike, äſtige Wurzel, daher ſind unmöglich alle Wurzelſtüke, ſelbſt von einer Pflanze, von gleicher Güte und Vollkommenheit.

Man

Man unterſcheidet im Handel

a) Die *ruſſiſche, moſcovitiſche, ſibiriſche, türkiſche* Rhabarber (von Rheum palmatum L.). Sie kommt zu Lande über Rufsland.

Die ächte Ruſſiſche Rhabarber iſt ſelten. Sie beſteht aus platten länglichten Stüken, ohne Rinde, mit einem groſſen Loche durchbohrt, und an den Seiten beſchnitten. Sie iſt vollkommen troken, mäſſig ſchwer, feſte, dabei leicht zerreiblich. Aeuſſerlich von dunkelgelber, faſt ins braune fallender Farbe. Wahrſcheinlich haben die Luft und das Troknen auf die hellere oder dunklere Farbe der Rhabarber groſſen Einfluſs. Nach Pallas iſt die beſte Rhabarber hellgelb, weisgelb, auch wohl milchweis. Von dieſer Farbe bekommen wir ſie nie. Im Bruche iſt ſie hellgelb, mit röthlichen und weiſſen Streifen durchzogen, und faſt marmorirt wie die Muſcatennus. Der Geruch iſt gewürzhaft, widerlich, und der Geſchmak bitter, zuſammenziehend ekelhaft.

Probe

1) Sie muſs den Speichel ſchnell ſafrangelb färben, ohne dabei ſehr ſchleimig und klebricht zu werden, 2) wenn man einige Tropfen von Oleum Tartari per deliquium darauf tropft, ſo wird die Stelle ſtark dunkelroth.

Die *türkiſche* Rhabarber kommt mit der ruſſiſchen in allen Stüken überein, ausgenommen daſs ſie nicht durchgebohrt iſt.

b) die *chineſiſche* (Rhabarbarum Sinicum, chinenſe). Sie wird von den Chineſen nach Canton gebracht, und kommt von da aus zur See in den Handel. Dieſe Sorte iſt etwass mehr bleichgelb von Farbe als die ruſſiſche, und nicht ſo ſtark marmorirt, an den Seiten aber ebenfalls beſchnitten und durchgebohrt.

c) die *oſtindiſche* Rhabarber. Es giebt davon feinere und gröbere Sorten. Die feinſte beſteht meiſtens aus runden Stüken, ihre Farbe iſt mehr weisgelb, grünlich. Die Textur mehr ſchwammicht, der Geruch und Geſchmak nicht völlig ſo aromatiſch. Sie iſt auch nicht beſchnitten. An dem einem Ende hat ſie kleine Löcher die kaum ſo weit ſind als eine Federſpule. Die ſchlechtere Sorte beſteht aus Stüken welche entweder an beiden Seiten platt ſind, oder an der einen Seite platt, und an der andern rundlich, von Farbe mehr dunkel, braungelb und grünlich. Dabei iſt ſie härter und ſchwerer, der Geſchmak mehr bitter, auch der Geruch mehr widerlich. Dieſe

Sor-

Sorten leiden mehr von Würmern als die erſtern beiden.

d) die *europaiſche* Rhabarber, die *engliſche*, *franzöſiſche*, *ſchwediſche* und *deutſche*. Wenn die Pflanze das gehörige Alter erreicht hat, und die Wurzel etwas ſchnell getroknet wird, ſo verhält ſie ſich völlig wie die beſte oſtindiſche Rhabarber.

Schwärzliche, wurmſtichige, geruchloſe Rhabarber iſt ganz untauglich. Mannigmal iſt die Rhabarber gefärbt oder ausgebeſſert.

Entbehrliche.

Radix Rhapontici.

Rheum rhaponticum *L* Rhapontik, pontiſche Rhabarber. In der kleinen Tartarey, am pontiſchen Meere. Wird in Garten hin und wieder gezogen.

Die Wurzel iſt zuweilen unter die ächte Rhabarber gemiſcht. Sie unterſcheidet ſich dadurch daſs die Stüke mehr länglicht ſind, die Farbe von aufen mehr dunkelbraun, inwendig weisgelb mit röthlichen Streifen durchzogen, welche von der Peripherie nach dem Mittelpunkte laufen. Der Ge-

ſchmak iſt mehr ſchleimicht, ſüſslicht und herbe zuſammenziehend, der Geruch ſchwächer und nicht ſo ekelhaft.

Rhabarbarvm Monachorvm.

Rumex Alpinus *L.* R. patientia, R. obtuſifolius *L.* Mönchsrhabarber, in gebirgichten Gegenden von Europa.

Die Wurzel iſt lang, dik, faſericht. Auswendig runzlicht, braungelb, inwendig ſafrangelb. Der Geruch iſt ſchwach, ekelhaft. Der Geſchmak bitterlich ſcharf, zuſammenziehend.

---

g. *Bitter widerliche Wurzeln.*

Radix Gratiolae.

Gratiola officinalis *L.* Wilder Aurin, Gnadenkraut. Im ſüdlichen Europa, in Deutſchland auf feuchten Wieſen, in Sümpfen. Perennirt.

Die Wurzel iſt kriechend, weis, gegliedert, unten ſtark faſericht.

Wird verwechſelt mit

a) *Scutellaria galericulata L.* Wächſt an feuchten ſumpfichten Orten, und iſt unkräftig.

b) *Viola*

b) *Viola arvenſis*, wächſt auf den Feldern.

c) *Veronica Scutellata L.* Eine Waſſerpflanze, ohne Kraft.

---

h. *Bitter zuſammenziehende Wurzeln.*

Radix rvbiae tinctorvm.

Rubia tinctorum *L.* Färberröthe, Krapp. Im ſüdlichen Europa. Wird in Deutſchland hin und wieder gebaut. Perennirt.

Die Wurzel hat einen knotigen Kopf, und lange holzichte Faſern, wie eine Feder dik, mit einer hellbraunen Haut äuſſerlich umgeben, von welcher ſie gereinigt werden muſs. Inwendig iſt ſie durch und durch ſchön roth. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt bitterlich und etwas zuſammenziehend.

Die ſchwarzen, flekigten, angefreſſenen Stüke ſind unkräftig.

Entbehrliche

Radix Britannicae.

Rad Hydrolapathi. (Rumex aquaticus *L.*). Waſſerampfer, Roſsampfer, Waſſergrindwurzel, Waſſerrhabarber, in Sümpfen und an den Ufern der Flüſſe und Graben. Perennirt.

Die Wurzel iſt groſs, dik, äſtig, holzicht, äuſſerlich dunkelbraun oder ſchwarz, innerlich gelb. Der Geſchmak iſt herbe, bitter.

Radix Lapathi acvti.

Rad Oxylapathi. (Rumex acutus *L.*). Grindwurzel, Mangelwurzel, ſpiziger Ampfer. In feuchten Gegenden, in Deutſchland überall. Perennirt.

Die Wurzel iſt lang, wie ein Daum dik, cylindriſch, geringelt, faſericht. Aeuſſerlich braun, inwendig braungelb. Der Geruch iſt nicht beträchtlich. Der Geſchmak unangenehm, bitter, zuſammenziehend. Sie färbt den Speichel gelb.

Radix Nympheae.

Rad. Nenupharis. (Nymphaea alba *L.*). Weiſſe Seeblumenwurzel, Waſſerlilienwurzel.

Sie iſt ſehr lang, bisweilen Armsdik, ſchwammicht, von auſſen braun und knotig, inwendig

dig weis. Der Geſchmak iſt bitterlich zuſammenziehend.

---

h. *Bitter ſüſse Wurzeln.*

Radix Caricis arenariae.

Rad. graminis rubri, R. graminis maioris, R. Sarſaparillae germanicae. S. 5 (Carex arenaria *L.*) Sandriedgraswurzel, rothe Graswurzel, Sandſegge. In verſchiedenen Gegenden von Deutſchland in ſandichten Boden, beſonders im Flugſande. Perennirt.

Die Wurzel iſt kriechend, wie eine dünne Federſpule dik, äuſſerlich bräunlicht mit vielen Gelenken und Knoten, welche mit braunen Schuppen beſezt ſind. Aus dieſen kommen die neuen Wurzeln und die Halme heraus. Inwendig iſt ſie weis und mehlicht. Friſch hat ſie einen harzichten angenehmen Fichten Geruch, und einen harzicht, bitterlich ſüſſen Geſchmak.

Wird verwechſelt, mit

a) *Carex diſticha* Hudſoni. Dieſe wächſt auf feuchten Wieſen.

b) *Carex hirta L.* rauhe Segge. Wächſt auf ſandigen Boden, auf feuchten Wieſen, an

Hecken. Dieſe Wurzel iſt nicht völlig ſo dik, und ſie hat nicht den angenehmen Geruch. Die neuen Wurzeln kommen nicht bloſs aus den Gelenken ſondern auch aus den übrigen glatten Gliedern. Man kann ſie auch leichter ſpalten als die ächte Sandriedgraſswurzel.

c) *Carex ſpicata L.*

Sie iſt am kräftigſten, wenn ſie tief aus dem Sand gegraben wird.

Radix astragali exscapi.

Aſtragalus exſcapus *L.* Schaftloſe Aſtragelwurzel, ſchaftloſe Wirbelwurzel. In gebirgichten Gegenden von Ungarn, und in Deutſchland Perennirt.

Die Wurzel iſt lang, wie ein Daumen dik und darüber, unten in dünne gewundene Faſern getheilt. Auswendig runzlicht, braun, gewunden, hin und wieder mit kleinen Knoten. Inwendig gelb, holzicht und zähe. Sie hat keinen Geruch, und einen unangenehmen bitterſüſſen Geſchmak.

Entbehrliche.

Radix pareirae bravae.

Ciſſampelos Pareira *L.* Grieswurzel. Im ſüdlichen Amerika, Braſilien. Perennirt.

Dieſe Wurzel iſt holzicht, wie ein Daum und zuweilen wie ein Arm dik. Aeuſſerlich iſt ſie mit einer runzlichten ſchwarzbraunen Rinde bedekt und geringelt. Inwendig dunkelgelb. Sie hat keinen Geruch, und einen ſüſſen, hinterher bittern Geſchmak.

Radix Thalictri.

Rad. Rhabarbari pauperum (Thalictum flavum *L*).

Radix filipendvlae.

Rad Saxifragae rubrae (Spiraea filipendula *L*) rothe Steinbrechwurzel, Erdeichel, neue Kraftwurzel.

Die Wurzel beſteht aus vielen Faſern, welche ſich in Knoten endigen. Aeuſſerlich iſt ſie rothſchwarz, inwendig weisröthlich. Sie hat einen angenehmen Geruch, und einen gewürzhaften, bitlich ſüſſen Geſchmak.

k. *Bitter ſüſse, widerliche Wurzeln.*

Radix ononidis.

Rad. reſtae Bovis (Ononis ſpinoſa *L.*) Hauhechel, Ochſenbrech, ſtachlichter Hauhechel. Auf dürren Haiden und Feldern.

Sie iſt lang, cylindriſch, wie ein Zoll dik, ſehr zähe und äſtig, Von auſſen braun, inwendig weis. Der Geſchmak iſt ſüſslicht, widerlich bitter.

Wird verwechſelt mit

a) *Ononis arvenſis L.* Ackerhauhechel. Die Aeſte und Zweige dieſer Pflanze haben keine Stacheln.

Radix Paeoniae.

Paeonia officinalis *L.* Paeonie, Pfingſtroſenwurzel, Gichtroſenwurzel. Im ſüdlichen Europa, wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel beſteht aus vielen durch Faſern an einander hängenden Knollen, welche einige Zolle lang, und ohngefähr einen Zoll dik ſind. Aeuſſerlich ſind ſie rothbraun, und werden gewöhnlich geſchält, und in Scheiben zerſchnitten getroknet. Inwendig iſt die Farbe weis. Die friſche Wurzel hat einen unangenehmen betäubenden Geruch. Der Geſchmak iſt bitter, ſüſslich, dabei etwas zuſammenziehend und widerlich.

Entbehrliche.

Radix Ninsi.

Rad. Ninſing, Ninxing (Sium Ninſi *L.*). Indianiſche Kraftwurzel. In bergichten Gegenden von China.

Die Wurzel iſt von der Dike einer Federſpule, bis zu einem kleinen Finger ſtark und etwas runzlicht. Am untern Ende gemeiniglich in zwei Aeſte getheilt. Ehe ſie getroknet wird läſt man ſie durch Dämpfe von kochendem Waſſer drei Tage lang maceriren, dadurch bekommt ſie ein durchſichtiges hornartiges Anſehen. Sie iſt ohne Geruch, der Geſchmak iſt ſüſslicht, bitter und widerlich.

Radix Peucedani.

Peucedanum officinale *L.* Haarſtrangwurzel. Auf ſumpfichten Wieſen im ſüdlichen Europa. Perennirt.

Die Wurzel iſt dik, lang und faſericht, äuſſerlich braun und inwendig weis, wenn ſie friſch iſt enthält ſie einen gelben milchſaft, und hat einen ekelhaft, ſüſslicht bittern Geſchmak.

I. *Bitter ſüſſe zuſammenziehende Wurzeln.*

Radix filicis.

Rad. Filicis maris. (Polypodium filix mas *L.*) Farrnkraut, männliches Farnkraut, Johanniswurzel, Johanniskraut. In dichten Wäldern uud Gehölzen, in feuchten lockern Boden, überall in Deutſchland.

Die Wurzel iſt länglicht, und beſteht aus vielen, einen Zoll und darüber diken, und vier, ſechs bis acht Zoll langen, ovalen Knollen, welche mit ſchwarzbraunen, harten, dicht auf einander liegenden Schuppen beſezt ſind, wodurch die das Anſehen bekommt als ob ſie geflochten wäre. Die Zwiſchenräume ſind mit vieler roſtfarbenen häutigen Spreu angefüllt. Am untern Ende iſt ſie mit vielen ſchwarzbraunen Faſern bewachſen. Ihre Farbe iſt friſch bleichgrün, getroknet, äuſſerlich ſchwarz braunroth. Inwendig gelblicht weis und markicht. Sie hat einen ſchleimichten, bitterlich ſüſſen, hinterher zuſammenziehenden, etwas ſcharfen Geſchmak, und einen widrigen Geruch.

Sie muſs im Herbſt eingeſammlet, und von den Faſern wohl gereiniget werden.

Wird verwechſelt mit

a) *Pteris aquilina L.* (filix foemina officinarum) in Wäldern an hohen troknen Orten. Dieſe Wurzel iſt kriechend lang, dünne, und äſtig.

In-

Inwendig hat sie eine weisse Farbe, und wenn man sie quer durchschneidet auf dem Schnitt die Figur eines Kreuzes, oder eines doppelten Adlers. Der Geschmak ist schleimig, bitterlich, ekelhaft.

Entbehrliche.

Radix doronici.

Rad. Doronici romani. (Doronicum pardalianches *L.*) Schwindelwurzel, Gemsenwurzel. Auf den Gebirgen im südlichen Europa, der Schweiz, Oesterreich. Perennirt.

Sie ist länglicht, klein, rauh und knotig, an einem Ende schmaler, nicht sehr zasericht. Wenn sie frisch ist äusserlich gelblicht grau, getroknet hellgelb, inwendig weis. Der Geruch ist schwach gewürzhaft. Der Geschmak süslicht, bitter unangenehm.

IV. Gewürzhafte, aetherisch oelichte Wurzeln.

Radix Foenicvli.

Anethum foeniculum *L.* Fenchelwurzel, süsse Wurzel, im südlichen Europa, wird in Garten gezogen.

Sie ist spindelförmig, wie ein Finger dik, gelblich von Farbe, süs und angenehm von Geruch und Geschmak.

Radix Zingiberis.

Amomum Zingiber *L.* Ingber, Ingwer. In Ostindien, vorzüglich Malabar, Bengalen, auf den westindischen Inseln, Jamaica, den Antillen, in feuchten, sumpfichten Gegenden.

Im Handel kommen zweierlei Sorten vor:

a) *der braune Ingber.* (Zingiber commune).

Die Wurzel ist mehr dik und knotig, mit einer schwarzbraunen Epidermis. Sie wird mit kochendendes Wasser abgebrüht, darauf getroknet und mit Kalk oder Asche beschüttet. Sie bekommt dadurch eine gelbgraue Farbe, und eine hornartige Consistenz. Einige leiten diese Sorte von *Amomum Zerumbeth L.*

b) *der weisse Ingber.* (Zingiber album).

Dieser ist nicht abgebrüht, sondern die äussere hellgraue Rinde ist abgeschält, und die Wurzel darauf sorgfältig gereinigt und getroknet.

Sie

Sie ist plattgedrükt, knotig, und beßeht aus Stücken welche einen Zoll breit und zwey Zolle lang sind, an deu Rändern ausgezakt. Inwendig ist sie röthlich oder bräunlich, feste, harzicht. Der Geruch ist angenehm aromatisch, der Geschmak scharf und brennenend.

Die lokern, schwammichten, stark faserichten und angefreslenen Stüke welche einen starken Geruch und Geschmak haben, sind zu verwerfen.

Radix Zedoariae.

Amomum Zedoaria *L.* Zittwer, Zittwerwurzel, aus Ostindien, Ceilon, Malabar.

Man hat zwei Sorten von dieser Wurzel,

a) *Zedoaria longa*, langer Zittwer. Diese ist einige Zoll lang, wie ein kleiner Finger dik, an dem einen Ende gerundet, an dem andern schräge oder quer abgeschnitten, äusserlich weisgrau, inwendig bräunlich, uneben, eckicht, runzlicht, etwas knotig.

Der Geschmak ist scharf, bitter gewürzhaft, der Geruch kampherartig. Eigentlich ist es der untre Theil der Wurzel.

b) *Za-*

b) *Zedoaria rotunda.* Runder Zittwer. Kommt von derſelben Pflanze, und iſt der obere Theil der Wurzel.

Die Stüke müſſen friſch, feſt, ſchwer, nicht zerfreſſen ſeyn, und inwendig eine recht dunkle Farbe haben.

Radix Calami aromatici.

Rad. Calami vulgaris. Rad. Acori. Rad. Calami genuini. (Acorus Calamus *L.*). Kalmus, Ackerwurzel, in Teichen uud Graben mit friſchem Waſſer.

Die Wurzel iſt lang, platt, Fingers dik, an der äuſſern Schale gliederweiſe abgetheilt. Friſch äuſſerlich bräunlichgrün, inwendig weisröthlich, ſchwammicht. Die trokne Wurzel hat viele Narben von den abgeſchnittenen Faſern.

Der Geruch iſt gewürzhaft und der Geſchmak aromatiſch bitter.

Die getroknete Wurzel iſt angenehmer als die friſche.

Radix Invlae.

Rad. Enulae, Rad. Helenii, Rad. enulae campanae (Inula Helenium *L.*) Alantwurzel, Glockenwurzel, Helenenkrautwurzel, im ſüdlichen Europa in ſumpfichten Gegenden, wird in Gärten gezogen.

Sie iſt groſs, lang, äſtig, fleiſchigt, von auſſen braun, getroknet iſt ſie grünlicht, grau, inwendig weisgelblicht. Der Geſchmak iſt anfangs klebricht ranzicht, hernach ſcharf, bitterlich, gewürzhaft. Getroknet riecht ſie veilchenartig.

Radix Angelicae.

Angelica Archangelica *L.* Engelwurzel, Angelik, Gartenangelik, Bruſtwurzel, Luftwurzel, Heiligengeiſtwurzel. Eine Sumpfpflanze in den nördlichen Gegenden von Europa. Wird in Garten gebaut und iſt zweijährig.

Dieſe Würzel iſt groſs, dik, gerade, in viele lange Aeſte welche mit Faſern beſezt ſind, getheilt. Aeuſſerlich braun oder braunlichtgrau und runzlicht, inwendig weis mit vielen Harzpuncten. Im Winter oder zu Anfang des Frühlings gibt ſie einen Milchſaft, welcher zu einem gelben Gummiharz erhärtet. Wenn man ſie der Länge nach durchſchneidet kann man feine gelbe Saftröhren unterſcheiden.

Der Geruch ist angenehm gewürzhaft, fast moschusartig. Der Geschmak anfangs süs balsamisch, hernach scharf durchdringend bitterlich.

Die wurmstichigen, leicht zerbrechlichen schwachriechenden schimmlichten Wurzeln sind untauglich. Sie verdirbt überhaupt leicht, daher pflegen einige sie einmal in heissen Weingeist zu tunken und dann wieder zu troknen. Sie mus auch an einem troknen Ort aufbewahrt werden und zuweilen Luft bekommen.

Wird verwechselt

a) mit *Angelica sylvestris L.* Wilde Angelik. Wächst auf Wiesen und in Wäldern, an feuchten Stellen überall in Deutschland. Sie ist kleiner und unterscheidet sich vorzüglich durch die Blätter. Auch die gelben Safröhren fehlen.

Entbehrliche.

Radix Imperatoriae.

Rad. Ostrutii. (Imperatoria ostrutium *L.*). Meisterwurzel, Kaiserwurzel, Magistranz, Ostriz. In gebirgichten Gegenden, auf den Alpen. Wird in Garten angepflanzt. Perennirt.

Sie ist länglicht, etwas platt zusammengedrükt, einige Zoll lang, und Daumendik, knotig, gegliedert, fase-

faſericht. Von auſſen braungrau und inwendig weis mit vielen harzichten Puncten.

Der Geruch und Geſchmak kommen mit der Angelica überein.

Die diken, friſch getrokneten, zähen, pikanten Wurzeln ſind allein tauglich.

Radix Levistici.

Rad. Liguſtici, Rad. Libyſtici. (Liguſticum Leviſticum *L.*) Liebſtöckel, Badkraut, auf den Alpen und Apenninen. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel iſt lang, dik, äſtig, von auſſen ſchwarzgelb, inwendig weis, nach der Mitte zu gelblicht. Friſch enthält ſie einen ſchleimig harzichten Milchſaft. Der Geſchmak iſt anfangs ſüſslicht, hernach ſcharf und unangenehm. Der Geruch ſtark, gewürzhaft und für manche widerlich.

Radix Meu.

Rad. Mei athamantici. (Aethuſa Meum *L.*) Bärwurzel. Im ſüdlichen Europa und Deutſchland auf Gebirgen. Perennirend.

Die Wurzel iſt gerade, einige Zolle lang, wie ein kleiner Finger dik, äſtig, unten ſehr zaſericht

wie mit Borſten beſezt. Auswendig iſt ſie ſchwarzbraun mit feinen Runzeln, innerlich weislichtgelb. Der Geruch und Geſchmak ſind gewürzhaft hizig.

Radix Cyperi.

Cyperus longus, Cyperus rotundus *L.* Zipergras.

Es gibt davon zwei Arten

a) *Rad. Cyperi rotundi.* Dieſe kommt aus Java, Egypten, Syrien. Sie iſt wie eine Olive, rund und knollig, von auſſen dunkelbraun und inwendig weis. Der Geſchmak iſt ſtark gewürzhaft.

b) *Rad. Cyperi longi.* Vergl. S. 16.

Radix Hirvndinariae.

Rad. Vincetoxici (Asclepias Vincetoxicum *L.*) Schwalbenwurzel. In bergichten Sandgegenden.

Die Wurzel beſteht aus einem groſſen, weisgelblichten Kopf, mit vielen dünnen, langen, durch einander gewundenen weiſſen Faſern umgeben. Friſch hat ſie einen ſtarken ekelhaften Geruch, welcher durch das Troknen ſich verliert. Der Geſchmak iſt ſcharf und bitter.

Radix Eryngii.

Eryngium campeſtre *L.* Mannstreu, Braundieſtel, an ungebauten Orten auf troknen Boden. Perennirt.

Sie iſt lang, zaſericht, Daumen dik, von auſſen ſchwarz und inwendig weis, mit Querſtreifen gezeichnet. Der Geſchmak iſt ſüſslicht aromatiſch.

Radix Heracanthae.

Carlina vulgaris *L.* Wilder Feldſafran, auf ſandigen Hügeln.

---

b. *Gewürzhaft widerliche Wurzeln.*

Radix Valerianae.

Rad. Valerianae ſylveſtris, Rad. Valerianae minoris. (Valeriana officinalis *L.*) Baldrian, Katzenwurzel, Augenwurzel. Wächſt überall in Deutſchland

a) auf troknen bergichten Anhöhen,

b) auf feuchten Wieſen, an Gräben und in ſumpfichten Gegenden. Perennirt.

Sie hat eine kurze Hauptwurzel, mit vielen dünnen, zähen, harichten Faſern. Getroknet iſt ſie äuſſerlich bräunlich, inwendig weis, glänzend, mit einem gelben markichten Streif durchzogen. Sie hat einen durchdringenden, ſtarken, flüchtigen, widerlichen

lichen Geruch. Der Geſchmak iſt bitterlich ſcharf aromatiſch. Sie macht zuweilen lange Schöſslinge, mit Gelenken, und iſt an dieſen Stellen mit weiſſen Schuppen beſezt, dieſe müſſen abgemacht werden.

Man muſs nicht damit verwechſeln

a) *Rad. Valerianae maioris* (Valeriana Phu *L.*) groſſer Baldrian, Garten Baldrian, Theriakwurzel. Aus dem ſüdlichen Europa, und wird in Garten gezogen.

Die Wurzel iſt gröſſer, länger, und faſerichter, mehr holzicht. Die Hauptwurzel iſt länglicht, von auſſen gelbbräunlich, oder caſtanienbraun nicht aromatiſch. Oft iſt ſie in der Mitte hohl, inwendig bräunlich oder ſchwärzlich. Der Geſchmak iſt bitter, und der Geruch noch unangenehmer.

b) *Valeriana Dioica L.* kleiner Sumpf-Baldrian. Auf ſumpfichten Wieſen, in Moräſten. Hat eine kriechende Wurzel.

c) *Valeriana Celtica L.* (Spica, Nardus celtica) Celtiſcher Narden, wächſt auf den Alpen.

Sie beſteht aus lauter Faſern, und Wurzelranken, die aus den knotigen Fortſäzen des Stengels ent-

entſpringen, welcher dicht auf der Erde fortkriecht, und hat eine gelblichte Farbe. Der Geruch iſt ſtärker, angenehmer, als die officinelle Valeriana, der Geſchmak ſcharf, bitter gewürzhaft. Sie iſt nicht ſo kräftig.

Entbehrliche.

Radix Scrophvlariae.

Rad Scrophulariae vulgaris, Rad Scrophulariae foetidae. (Scrophularia nodoſa) Braunwurz, knotige Braunwurz, Kropfwurzel An ſchattigen feuchten Orten, an Zäunen, Hecken, in Gehölzen überall in Deutſchland.

Die Wurzel beſteht aus vielen länglichten, etwas zugeſpizten Knollen von verſchiedener Gröſse. Aeuſſerlich ſind ſie grau weis. Der Geruch iſt unangenehm widrig, und der Geſchmak bitter und etwas ſcharf.

Man verwechſelt damit

a) *Scrophularia aquatica L.* Waſſerbraunwurzel, wächſt an den Waſſergräben und Ufern. Die Wurzel iſt nicht knollig, ſondern beſteht aus einem kurzen Hauptſtamm und iſt faſericht. Der Geruch und Geſchmak ſind nicht ſo ſtark widerlich.

V. Scharfe Wurzeln.

Radix Scillae.

Rad. Squillae. (Scilla maritima *L.*) Meerzwiebel, an den sandigen Ufern von Spanien, Portugall, Sicilien, im südlichen Frankreich.

Die Wurzel ist eine sehr grosse birnförmige Zwiebel. Sie besteht aus lauter über einander liegenden, weissen, fleischigten Schuppen, und enthält einen weissen schleimichten Saft, welcher auf der Haut Blasen zieht, und sehr bitter und ekelhaft schmekt. Ohne Geruch. Die auswendigen Schuppen sind nicht so saftig, sondern mehr dünne und häutig, und darnach ist die Zwiebel entweder roth oder weis von Farbe. Sie wird entweder ganz frisch verschikt, oder man bekommt die getrokneten und von einander abgeblätterten Schuppen. Diese sind wenn sie vorsichtig getroknet worden, röthlich, oder weis von Farbe, fest, schwer, und haben ein hornartiges durchsichtiges Ansehen. Ihre Figur ist convex, an den einem Ende stumpf, und an dem andern spizer. Der Geschmak ist noch mehr concentrirt bitter.

Die leichten, saftlosen, unschmakhaften Schuppen sind unbrauchbar.

Radix Colchici.

Colchicum auctumnale *L.* Zeitlosenwurzel, Lichtblumenwurzel, Herbstblume, Vchtblume, auf feuchten Wiesen. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus zwei Zwiebeln, welche mit einer gemeinschaftlichen dunkelbraunen Membran bekleidet sind. Die eine Zwiebel ist gewöhnlich zusammengeschrumpft, welk und unbrauchbar. Die andere hingegen fest, saftig, fleischigt, wie ein umgekehrtes Herz gestaltet, an der einen Seite platt, und an der andern gewölbt, der Länge nach gestreift, mit einer senkrechten halbcylindrischen Kerbe versehen, unten mit vielen einzelnen Fasern. Ihre Farbe ist auswendig gelblicht, innerlich weis. Der Geschmak ist scharf, ekelhaft und und ungemein bitter. Der Geruch widerlich und flüchtig.

Sie mufs im Frühling ausgegraben werden. Die welken, mehlichten Zwiebeln sind untauglich.

Radix Hermodactyli.

Colchicum Illyricum *L.* Syrische Zeitlose, Hermodactel.

Die Wurzeln kommen aus der Türkei. Sie sind etwas platt, ekicht, beinahe herzförmig, von aussen gelblich, inwendig weis. Der Geschmak und Geruch ist geringe.

Radix Allii.

Rad. Allii vulgaris (Allium ſativum *L.*) Knoblauch. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Eine rundliche Zwiebel, die aus fünf bis ſechs kleinen Zwiebeln beſteht, welche mit einander verbunden, und von einer gemeinſchaftlichen weiſſen, oder weisröthlichen Haut umgeben ſind. Sie iſt ſehr ſaftreich. Der Geſchmak ſcharf, ſüſslicht. Der Geruch iſt von eigner Art, widerlich, flüchtig durchdringend.

Radix Cepae.

Allium Cepa *L.* Die Zipolle.

Radix Armoraciae.

Rad. Raphani ruſticani (Cochlearia Armoracia *L.*) Meerrettig. In feuchten Gegenden, an Bächen und Teichen. Perennirt.

Die Wurzel iſt ſpindelförmig, ſehr lang, dik und äſtig, auswendig bräunlich, innerlich weis. Friſch ſchmekt ſie ſehr ſcharf. Der Geruch iſt flüchtig, ſcharf.

Radix Mezerei.

Rad. Laureolae, Rad. Coccognidii (Daphne Mezereum *L.*) Kellerhalswurzel, Bergpfefferwurzel, Seidelbaſtwurzel. Ein Strauch welcher auf waldichten Anhöhen wächſt.

Die Wurzel iſt wie ein Pfeifenſtiel dik, lang, zähe, von auſſen mit einer braungelben, glatten Rinde überzogen, inwendig holzicht und weis. Der Geſchmak iſt anfangs nicht ſehr ſtark, hinterher brennend ſcharf.

Radix Ari.

Rad. Aronis (Arum maculatum *L*) Aronswurzel. Deutſcher Ingber, Zehrwurzel. Im ſüdlichen Europa in feuchten ſchattigten Gegenden. Perennirend.

Die Wurzel iſt friſch rundlich, knollicht, Fingers dik, von Farbe hellbraun und warzicht. Inwendig weis, ſchwammicht, mit einem weiſſen Milchſaft gefüllt, welcher höchſt ſcharf und brennend iſt. Ohne Geruch. Getroknet iſt ſie weis, feſt, mehlicht, und verliert die Schärfe gänzlich, wenn ſie eingetroknet und alt iſt.

Sie muſs im Frühling, oder gleich zu Anfang des Herbſtes geſammlet, und frich im Sande aufbewahrt werden. Sie hält ſich ein Jahr lang vollkommen gut.

Entbehr-

Entbehrliche.

Radix Asari.

Asarum europaeum *L.* Haselwurzel, Mausohr, an feuchten schattigen Orten in Wäldern, unter Haselsträuchern. Perennirt.

Sie ist klein, dünne, gegliedert, kriechend, aufwärts gebogen, mit vielen Fasern und Knoten, von aussen aschgrau, oder braun von Farbe. Inwendig weis gelblicht. Der Geschmak ist ekelhaft, scharf und bitter. Der Geruch stark, flüchtig, Valerianartig.

Radix Lobeliae.

Lobelia siphylitica *L.* Virginische Lobelia, blaue Cardinalsblumenwurzel. Aus Virginien in feuchten waldichten Gegenden. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Die Wurzel besteht aus dünnen Fasern, welche etwa zwei Zoll lang und eine Linie dik sind. Ihre Farbe ist auswendig weis, und wenn sie frisch ist enthält sie einen Milchsaft. Gerieben giebt sie einen narcotischen, scharfen und widerlichen Geruch, fast wie Rauchtobak. Der Geschmak ist scharf, bleibt lange auf der Zunge und erregt leicht Erbrechen.

Man

Man mufs ſie nicht verwechſeln mit

a) *Lobelia longiflora L.* weiſſe Cardinals Blume. Sie hat dieſelben Wirkungen, iſt aber ungleich gefährlicher.

Radix Chelidonii majoris.

Chelidonium majus *L* groſſes Schöllkraut, Schwalbenkraut. An Mauern und Zäunen überall.

Die Wurzel iſt zaſericht, äſtig, wenn ſie friſch iſt braunroth, und enthält einen ſafrangelben ſcharfen Saft. Getroknet iſt ſie ſchwarz. Der Geruch iſt widerlich und verliert ſich im Troknen.

Radix Chelidonii Minoris.

Ranunculus ficaria *L.* Kleinſchöllkraut, Feigwarzenkrautwurzel, an feuchten, ſchattigen Orten.

Die Wurzel beſteht aus kleinen, aneinander hängenden Knollen und iſt ſehr ſcharf.

Radix Dentellariae.

Rad. Dentariae, R. Plumbaginis (Plumbago europaea *L*) Zahnwurzel, Bleiwurzel. In Spanien, Italien, dem ſüdlichen Frankreich.

Die Wurzel iſt lang und verbreitet ſich ſehr. Der Geſchmak iſt brennend und äzend.

Radix

Radix Arthanitae.

Rad. Cyclaminis (Cyclamen Europaeum *L.*) Erdſcheibe, Schweinsbrod, Saubrod. Im ſüdlichen Europa an troknen ſchattigen Orten. Perennirt.

Die Wurzel iſt rund wie eine kleine Scheibe, ein wenig platt, von auſſen ſchwarz, inwendig weis, unten faſericht. Ohne Geruch. Friſch hat ſie einen ſcharfen Geſchmak, welcher ſich durch das Troknen verliert.

Radix Asphodeli.

Asphodelus ramoſus *L.* Aſphodelus luteus *L.* Goldwurzel, Aſphodill, Affodill. Im ſüdlichen Europa. Perennirend.

Die Wurzel beſteht aus einer groſſen Hauptwurzel, mit vielen diken fleiſchigten Faſern, an welchen länglichte Knollen, von der Gröſſe einer Kartoffel, wachſen. Sie haben eine braungelbe Haut. Inwendig ſind ſie ſchmuzig gelb und ſchwammicht.

Wird ſehr oft in den Apotheken verwechſelt

a) mit *Lilium Martagon L.* Dieſe Pflanze wächſt im ſüdlichen Deutſchland. Die Wurzel iſt eine gelbe ſchuppichte Zwiebel.

Radix Victorialis.

Rad. Victorialis longae (Allium Victorialis *L.*) Allermannsharnisch. Auf Gebirgen, in der Schweiz, Italien, Oesterreich.

Die Wurzel ist länglicht, mit einem grauen übereinander liegenden, nezartigen Gewebe. Troken hat sie weder Geruch noch Geschmak.

Radix Victorialis rotvndae.

Gladiolus communis *L.* runder Allermanns Harnisch, Ackerschwertel, runde Siegmarswurzel. Im südlichen Europa auf Wiesen, unter Gebüsche.

Die Wurzel ist rund, mit einer nezförmigen Haut umgeben, worin gewöhnlich zwei Knollen enthalten sind.

Radix Behen albi.

Rad. Been albi (Centaurea Behen) Widerstoss. Sie kam in alten Zeiten vom Berge Libanon.

Die Wurzel ist aschgrau, lang, fasericht, und wie ein Finger dik, Inwendig weis. Der Geruch und Geschmak scharf.

Radix Behen rvbri.

Rad. Been rubri (Statice Limonium *L.*) rother Behen. An den Seeküſten von Europa, in Nordamerica.

Die Wurzel kommt in Scheiben vor, wie die Jalappe geſchnitten. Sie iſt von auſſen runzlich, braun, inwendig röthlich, feſte, und etwas gebogen.

Radix Xyridis.

Rad. Spatulae foetidae (Iris foetidiſſima *L.*) ſtinkende Lilie, Wandlauskraut. In England, Frankreich, Italien. Perennirt.

Radix Anthorae.

Aconitum Anthora *L.* Giftheil. In Frankreich, Italien, der Schweiz, auf Gebirgen. Perennirt.

Sie beſteht aus runden oder länglichten, ekichten Stüken. Aeuſſerlich iſt ſie ſchwarzbraun, inwendig weis. Der Geruch iſt angenehm. Der Geſchmak ſcharf bitter, hinterher ekelhaft ſüſs.

VI. Harzichte Wurzeln.

Radix Jalappae.

Rad. Jalapii, R. Gialappae (Convolvulus Jalappa? Mirabilis jalappa *L.*? Mirabilis dichotoma *L.*?) Jalappenwurzel, Purgirwurzel. Aus dem ſpaniſchen Amerika, der Inſel Madera.

Die Wurzel kommt ſelten ganz, ſondern gewöhnlich in runden Scheiben, oder in Stüken der Länge nach durchſchnitten, in den Handel. Man vergleicht ſie gewöhnlich mit einer Bratbirne. Die Stüke ſind ungleich, feſte, ſchwer, auswendig dunkelbraun oder ſchwärzlich, runzlicht, mit braunſchwarzen glänzenden Streifen durchzogen. Der Geruch und Geſchmak iſt ekelhaft. Gepulvert iſt ſie gelblicht grau.

Die ſchweren, ſchwärzlichen Stüke, welche im Bruch die meiſten ſchwarzen und glänzenden Streifen haben, und ſich am Licht leicht entzünden, ſind vorzüglich.

Wird zuweilen verfälſcht

a) mit der Wurzel von *Bryonia alba L.* S. 26.

b) Noch öfterer, wird das Harz aus der Wurzel extrahirt, und die Wurzel getroknet, und als Pulver verkauft; zuweilen mit bittern Mandeln angeſtoſſen.

Radix Pimpinellae albae.

Rad Pimpinellae noſtratis (Pimpinella Saxifraga *L.*) Pimpinell, weiſſer Bibernell, Steinpeterlein, wild,
a) auf ſteinigten Hügeln,
b) auf feuchten Wieſen. Dieſe iſt unkräftig. Perennirt.

Die Wurzel iſt eine Spanne lang, faſt Fingers dik, faſericht, von auſſen graugelblicht, inwendig weisgelb mit vielen harzichten Puncten und einem harzichten Kern. Der Geſchmak iſt bitterlich ſcharf, hinterher brennend. Der Geruch durchdringend flüchtig wenn die Wurzel friſch iſt.

Eine Abart davon iſt

a) *Radix Pimpinellae nigrae* (Pimpinella magna *L.*) ſchwarzer Bibernell. Sie iſt lang, von der Dike eines Fingers, an der Spize faſericht. Von auſſen beinahe ſchwarz, inwendig blau, der Geruch und Geſchmak ſind angenehm, ſüſslich, pikant.

Radix Senegae.

Rad. Senecae, Rad Polygalae virginianae (Polygala Senega *L.*) Aus Virginien, Maryland, Penſilvanien.

Sie iſt etwas diker als ein Federkiel, holzicht, knotig, in verſchiedenen Richtungen gebogen, und wie

wie aus Gelenken zuſammengeſezt, mit einer ſtarken gelben Rinde, welche mit einer aſchgrauen Epidermis bekleidet iſt. Inwendig enthält ſie einen weiſſen, geſchmak und geruchloſen Kern, welcher $\frac{2}{3}$ der ganzen Wurzel beträgt.

Die Rinde hat keinen Geruch, aber einen beſondern, ſcharfen, beiſſenden, unangenehmen Geſchmak.

Radix Pyrethri.

Rad. Pyrethri veri (Anthemis Pyrethrum *L.*) Bertram, Zahnwurzel, St. Johannis Speichelwurzel. Im ſüdlichen Europa, auch in einigen Gegenden des ſüdlichen Deutſchlandes. Wird im Thüringiſchen und bey Magdeburg häufig gebaut. Perennirt.

Die Wurzel iſt einfach, cylindriſch, etwa eine Spanne lang, und wie ein ſtarker Federkiel dik; und oberhalb mit einigen einzelnen Faſern beſezt. Aeuſſerlich iſt ſie gelbbraun oder grau, inwendig weislicht. Der Geſchmak iſt ſehr ſcharf. Ohne Geruch.

Man verwechſelt damit

a) *Achillea ptarmica L.* (Rad. Ptarmicae): Berufkraut, Dorant, wilder, deutſcher Bertram. Weiſſer Rheinfarrn. Wächſt überall in Deutſchland auf feuchten Feldern, an Hecken und Wieſen. Perennirt.

ennirt. Deiſe Wurzel iſt der ächten Speichelwurzel ſehr ähnlich, und hat auch faſt eben den Geſchmak. Sie unterſcheidet ſich vorzüglich dadurch, daſs ſie ſtärker mit Faſern bewachſen iſt, von welchen mehrere aus einer Stelle kommen. Aeuſſerlich iſt ſie bräunlich, inwendig weis.

Eine beſondere Art von Speichelwurzel kommt durch die Holländer in den Handel, und wird vom *Chryſanthemum fruteſcens L.* oder der ſtaudigen Wucherblume, auf den canariſchen Inſeln geſammlet. Sie iſt etwa drei Zoll lang, dünner als die ächte Wurzel, äuſſerlich graubraun, inwendig weislicht; hin und wieder mit Faſern, am obern Theil aber ringsherum mit vielen feinen Faſern beſezt.

Entbehrliche.

Radix Turpethi.

Convolvulus Turpethum *L.* Turbithwurzel. Eine Winde Pflanze, welche zu Malabar und Zeilon wächſt. Perennirt.

Man bekommt entweder die ganze Wurzel oder blos die Rinde der Wurzel. Die Wurzel hat einen etwa 4 Zoll diken Kopf, und iſt cylindriſch, einige Zoll lang, von auſſen ſchwarzbraun und

und runzlicht, inwendig weislich. Die Rinde iſt wie ein Finger lang und breit, und eine Linie dik, im Bruch mit harzichten ſchwarzen Streifen. Der Geſchmak iſt anfangs ſüſs, hintennach ſcharf und ekelhaft. Friſch enthält ſie einen Milchſaft.

Radix Mechoacannae.

Rad. Mechoacannae albae (Convolvulus Mechoacanna *L.*) Mechoacanna, weiſſe Jalappe. Aus America, Braſilien.

Die Wurzel kommt in Scheiben, oder doch in gröſsern Stüken vor als die Jalappe. Auſſerhalb iſt ſie grau, inwendig weisgelb, feſte. Ohne Geruch, der Geſchmak iſt ſüſslicht.

Wird verfälſcht mit

a) *Radix Bryoniae*, Zaunrübenwurzel. Dieſe hat einen bittern Geſchmak und unterſcheidet ſich dadurch leicht. (S. 26.).

Die *Radix Matalistae* oder *Metaliſtae*, iſt wahrſcheinlich eine Art der Mechoacanna, oder der Bryonia.

Radix Esulae.

Euphorbia eſula *L.* Wolfsmilch. Auf Feldern und an Wegen.

Radix Esulae majoris.

Euphorbia paluſtris *L.* Sumpfwolfsmilch L. Im ſüdlichen Deutſchland in Sümpfen, auf feuchten Wieſen.

Radix Esulae minoris.

Euphorbia Cypariſſias *L.* Cypreſſen Wolfsmich. An Wegen und unfruchtbaren troknen Orten.

Radix Moringae.

Moringawurzel. Aus Oſtindien, Malabar.

Die Wurzel hat viele Aehnlichkeit mit einer gelben Rübe. Inwendig iſt ſie geringelt und harzig, Der Geruch iſt gewürzhaft.

Radix Ikan.

Ikanwurzel. Aus China. Wahrſcheinlich von einem Zwiebelgewächs.

Die Wurzel iſt klein, länglicht rund, von der Gröſe und Figur eines Olivenſteins, welcher in einen dünnen Faden ſich endigt. Auswendig iſt ſie mit einer dünnen, gelbgrauen, runzlichten Oberhaut überzogen. In der Mitte findet man eine kleinere Wurzel, mit einem ähnlichen Häutchen bekeidet. Sie hat keinen Geruch, und ſchmekt ſehr wenig ſcharf und harzicht.

VII. Zuſammenziehende, adſtringirende Wurzeln.

Radix Bistortae.

Polygonum biſtorta *L.* Schlangenwurzel, Natterwurzel, Krebswurzel, auf feuchten Wieſen und Anhöhen. Perennirt.

Die Wurzel iſt lang, wie ein Daumen dik, knollicht, verſchiedentlich gekrümmt und gebogen, zaſericht, äuſſerlich von rothbrauner Farbe, und mit Querrunzeln. Inwendig dunkelröthlich, orangefarben. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend herbe.. Ohne Geruch.

Entbehrliche.

Radix Tormentillae.

Tormentilla erecta *L.* Ruhrwurzel, Blutwurzel, Tormentillwurzel. Auf troknen Wieſen, in Wäldern. Perennirt.

Dieſe Wurzel iſt kurz, knotig, dabei knollicht, gewunden, mit ſehr vielen Faſern beſezt, dicht und hart. Aeuſſerlich dunkelbraun, inwendig röthlich. Geruchlos, herbe und zuſammenziehend.

Radix Ulmariae.

Rad. Barbae caprinae (Spiraea ulmaria *L.*) Geisbart, Johanniswedel. An feuchten sumpfichten Orten, unter Gebüsche. Perennirt.

Die Wurzel ist Fingers dik, höckericht, ungleich, mit röthlichen Fasern besezt. Aeusserlich schwarzbraun, Inwendig gelblicht, röthlich. Vom Geschmak herbe.

Radix pimpinellae italicae.

(Sanguisorba officinalis *L.*) Wiesenknopf, schwarzer Biebernell, grosses Blutkraut. Auf feuchten Wiesen und Feldern. Perennirt.

Radix fragariae.

Fragaria vesca *L.* Erdbeerenwurzel.

Ist schwach zusammenziehend.

Radix Pentaphylli.

Rad. Potentillae, Quinquefolii, (Potentilla reptans *L.*) Fünffingerkraut. Auf thonigten Boden überall.

Sie besteht aus langen Fasern. Aeusserlich ist sie röthlich schwarz, inwendig weislicht.

Radix Anserinae.

Rad. Argentinae (Potentilla anſerina *L.*) An Gräben, auf feuchten Wieſen.

Die Wurzel iſt ſchwärzlich.

---

b. *Zuſammenziehende ſüſsliche Wurzeln.*

Radix Alcannae verae.

Rad. Alcannae orientalis (Lawſonia inermis *L.*) wahre orientaliſche Alkanna, Mundholz. Aus Egypten, Syrien, Oſtindien.

Die Wurzel färbt dunkelroth. Sie iſt ſelten ächt.

Radix Alcannae spuriae.

Anchuſa tinctoria *L.* Alkanne, Orkanetwurzel, rothe Ochſenzunge. Im ſüdlichen Frankreich, Spanien. Perennirt.

Die Wurzel iſt lang, wie eine Federſpule dik, faſericht. Sie hat eine blutrothe Rinde, und eine weiſſe holzichte Subſtanz. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend. Ohne Geruch.

Wird verfälſcht mit

a) *Anchuſa officinalis L.* Ochſenzunge.

Radix Acetosae.

Rumex acetosa *L.* Sauerampferwurzel. Auf Wiesen. Perennirt.

Die Hauptwurzel ist spindelförmig, mit vielen kleinen Fasern bewachsen. Aeusserlich hellbraun, und inwendig weislicht. Der Geschmak ist adstringirend, bitterlich säuerlich.

VIII. Narcotische Wurzeln.

Radix Belladonnae.

Atropa Belladonna *L.* Tollkirschenwurzel, Belladonnawurzel, Nachtschattenwurzel, Teufelsbeerwurzel. Auf waldichten Anhöhen, an feuchten Stellen. Perennirt.

Die Wurzel ist lang und dik, mit vielen Aesten, knotig und kriechend. Aeusserlich gelblicht weis oder grau, inwendig weis. Frisch hat sie einen widerlichen Geruch wie die Pastinakwurzel, und einen süslicht herben Geschmak.

Entbehrliche.

Radix Spigeliae.

ad. Spigeliae marylandicae (Spigelia marylandica *L.*) Spigelie, indianiſche Nelkenwurzel. Aus Maryland, Virginien, Carolina. Perennirt.

Die Wurzel iſt faſericht, und hat einen dumicht widerlichen, narcotiſchen Geruch.

Radix Hyoscyami.

Rad. Hyoſcyami nigri (Hyoſcyamus niger *L.*) ſchwarzes Bilſenkraut, an Wegen.

Die Wurzel iſt lang, ſpindelförmig, weis von arbe.

Radix Mandragorae.

tropa Mandragora *L.* Alraunwurzel. Im ſüdlichen Europa.

Dieſe Wurzel iſt ſehr groſs und dik, wie ine groſſe Rübe, meiſtens einfach, oder in wenige eſte getheilt. Aeuſſerlich von graubräunlicher, chwärzlicher Farbe. Inwendig weis und fleiſchigt. Der Geruch iſt betäubend widerlich, der Geſchmak itterlich, ſcharf und ekelhaft.

IX. Geruch und geſchmakloſe Wurzeln

Radix Lopez.

Lopezwurzel von einem unbekannten Baum. Komm aus Malakka, Goa und Batavia.

Sie kommt in Stüken von ein bis zwei Zo Dike vor. Die Rinde iſt runzlicht, braun von Farb rauh und wollicht anzufühlen, mit einer dünne Oberhaut überzogen. Der holzichte Theil iſt wei licht und ſehr leicht und ſchwammicht. D Mark iſt hart, dicht und röthlich weis. Sie h weder Geruch noch Geſchmak. Auch in dem E tract entdekt man keine, in die Sinne fallenden be ſondern Eigenſchaften. Sie iſt völlig entbehrlich.

II.
Kräuter, Herbae.

I. Schleimige Kräuter.

Herba Altheae.

Althea officinalis *L.* (Vergl. S. 1.).

Die Blätter ſind faſt dreiekt, am Rande ſägeförmig gekerbt, ſanft und wollicht anzufühlen, von graugrüner Farbe. Ohne Geruch und Geſchmak. Die Blumen ſind röthlich, und werden zugleich genommen.

Sie müſſen von jungen Pflanzen geſammlet werden. Im Alter werden ſie adſtringirend.

Herba Malvae.

Herba, Flores Malvae vulgaris (Malva rotundifolia *L.*) Käſepappel, kleine Pappel, Gänſepappel. An Mauren und Hecken. Annuel.

Die Blätter ſind lang geſtielt, rundlich, am Rande gekerbt, glatt und faltig. Mit kleinen röthlich weiſſen Blumen.

Wird verwechſelt mit

a) *Malva Sylveſtris L.* groſſe Pappel, Roſspappel. Sie ſind gröſſer, und wie die Blumenſtiele

ſtiele haarig. Auch die Blumen ſind gröſſer und violetroth.

Herba Verbasci.

Herba, Flores Verbaſci. (Verbaſcum Thapſus *L.*) Wollkraut, Königskerze, Himmelbrand, Himmelsschlüsselkerzenkraut, Fackelkraut. In unfruchtbaren ſandichten und ſteinichten Gegenden. Zweijährig.

Sie wächſt pyramidenförmig. Die Blätter ſind lang, oval lancettförmig, am Rande gekerbt, runzlicht, mit einem rauhen wollichten Ueberzug. Die Blumen ſind gelb, und bilden oben am Stengel eine lange dichte Aehre.

Man muſs nicht damit verwechſeln

a) *Verbaſcum Lychnitis L.* Lichnisartige Kerze. Der Stengel theilt ſich in viele Aeſte. Die Blätter ſind mehr ſtumpf, oval lancettförmig, auf der obern Fläche hellgrün und runzlicht, auf der untern mit einem weiſſen Staube. Die Blüthen ſind weis oder blaſsgelb und kleiner. Sie ſizen an den Enden des Stengels und der Aeſte.

b) *Verbaſcum nigrum L.* ſchwarzes Wollkraut. Die Blätter ſind länglicht. Oben dunkelgrün, unten etwas weislicht, und bei weiten nicht ſo wol-

wollicht als die erſte, dagegen mehr haarig. Die Blume iſt gelb, mit rothen Flecken und rothen Staubfäden.

Entbehrliche.

Herba Alceae.

alva Alcea *L* Augenpappel, Wetterroſe. An Wäl_ dern. Perennirt.

Herba Fabariae.

edum Telephium *L* Fette Henne, Donnerbohne, in Geſträuchen, und alten Mauern. Perennirt.

Herba Mercvrialis.

lercurialis annua *L.* Bingelkraut, Hundskohl. In Gar- ten, an Hecken als Unkraut. Annuel.

Sie darf nicht verwechſelt werden mit Mer- urialis perennis *L.* welche giftartige Eigenſchaf- en beſizt.

Herba Bvglossae.

Herba, Flores Bugloſſae (Anchuſa officinalis *L.*) Och- ſenzunge. (Vergl. S. 15.) an Wegen und Feldern.

Herba hepaticae fontanae.

Marchantia Polymorpha *L.* Steinleberkraut. An Quel-
len. Perennirt.

Herba Pvlmonariae.

Herba Pulmonariae maculosae (Pulmonaria officinalis
L.) Lungenkraut. In Wäldern. Perennirt.

Herba Cvscvtae.

Cuscuta europaea *L.* Flachsseide. An Zäunen und
Gesträuchen.

Herba Saponariae.

Saponaria officinalis *L.* Seifenkraut. (Vergl. S. 4.)

II. Wässrichte Kräuter.

Brassica.

Brassica capitata alba, Brassica rubra (Brassica olera-
cea *L.*) Der weisse und braune Kohl.

Herba Boni Henrici.

Chenopodium bonus Henricus *L.* guter Heinrich.
Feldspinat. An Zäunen und ungebauten Orten. Per-
ennirt.

Ist wässricht salzicht.

Herba

Herba Cardvi tomentosi.

Herba Acanthii (Onopordon Acanthium *L.*) Eſelsdiſtel Krebsdiſtel. In Garten, auf Aeckern, an ungebauten Orten. Annuel.

Iſt Kohlartig, bitterlich.

Entbehrliche.

Herba Parietariae.

arietaria officinalis *L.* Glaſskraut; Peterskraut; Tag und Nacht. Auf alten Mauern. Perennirt.

Wäsricht ſalzicht.

Herba Atriplicis.

triplex hortenſis *L.* Melde, wird in Garten gezogen. Annuel.

Wäsricht, kohlartig.

Herba Atriplicis Sylvestris.

enopodium rubrum *L.* rother Gänſefus, an Zäunen. Perennirt.

Wäsricht, kohlartig.

Herba Boraginis.

erba, flores Boraginis (Borago officinalis *L.*) Boretſch, Wohlgemuth. Wird in Garten gezogen, in verſchiedenen Gegenden von Deutſchland wild. Annuel.

Wäsricht, gurkenartig. Zur Zeit der Blüthe thält es Salpeter.

Herba Senecionis.

Senecio vulgaris *L.* Kreuzkraut. Ein Unkraut in Garten. Annuel.

Wäsricht, salzicht.

Herba Bifolii.

Ophrys ovata *L.* Zweiblatt. In Wäldern an feuchten Stellen. Perennirt.

Wäsricht.

Herba Mesembryanthemi.

Mesembryanthemum crystallinum *L.* Eiskraut. Wird in Garten gezogen, Annuel.

Wäsricht, ekelhaft.

III. Bittre Kräuter.

Herba Trifolii fibrini.

Herba Trifolii aquatici, palustris. (Menyanthes trifoliata *L.*) Bitterklee, Fieberklee, Wasserklee, Scharboksklee, Wasserdreiblatt. Auf sumpfichten Wiesen, in Gräben. Perennirt.

Ist sehr bitter,

Herba Centavrii minoris.

Herba, Summitates Centaurii min. (Gentiana Centaurium *L.*) Tauſendgüldenkraut, Erdgalle. Laurin, rother Aurin. Auf Brachfeldern, und an ſonnichten Hügeln. Annuel.

Sehr bitter.

Herba Cardvi benedicti.

entaurea benedicta *L.* Geſegnete Diſtel, Kardebenedicte. Auf der Inſel Lemnos, Chio, in Spanien wild. Wird in Garten gezogen. Annuel.

Sehr bitter.

Herba Fvmariae.

umaria officinalis *L* Erdrauch, Taubenkropf, wilde Raute. In Garten, auf Feldern. Annuel.

Friſch ſalzicht bitter. Getroknet iſt die Bitterkeit ſtärker.

Herba Taraxaci.

ontodon Taraxacum *L.* (Vergl. S. 13.).

Bitter ſchleimicht.

Entbehrliche.

Herba Sonchi.

Sonchus oleraceus *L.* Gänſedíſtel, Saudiſtel. Haſenkohl In Garten zwiſchen Küchengewächſen. Annuel.

Bitter.

Herba Gentianellae.

Gentiana Amarella *L.* Gentianelle, Herbſtenzian, Herbſtblume, Himmelsſtengel. Auf Wieſen, feuchten Raſenplätzen. Ein Sommergewächs.

Iſt bitter. In manchen Gegenden iſt dieſes Kraut bei dem Landmann ein Hexenmittel.

Kann verwechſelt werden, mit

a) *Gentiana Pneumonanthe L.* (Antirrhini coerulei herba). Blauer Tarant, Lungenblume, auf feuchten Wieſen.

b) *Gentiana Campeſtris L.* Feldenzian auf Wieſen.

Herba Cardiacae.

Leonurus Cardiaca *L.* Herzgeſpan. An Gebäuden.

Bitter widerlich.

Herba Evpatorii.

Eupatorium Cannabinum *L.* Waſſerhanf, Kunigundenkraut, Waſſerdoſt, Alpkraut. In ſumpfichten Gegenden, an Teichen und Gräben. Perennirt.

Bitter, ekelhaft.

Herba Genistae.

Spartium Scoparium *L.* Pfriemenkraut, Ginſter, Haſengeil. In dürren ſandigen Wäldern und auf Haiden.

Bitter, ſüſs, ekelhaft.

Wird verwechſelt

a) mit *Geniſta tinctoria L.* gemeiner Ginſter, Farbekraut, wächſt in Gebüſchen, an Wäldern. In Sandgegenden überzieht es ganze Strecken.

Herba Soldanellae.

Herba Braſſicae marinae (Convolvulus Soldanella *L.*). An den Seeküſten von Holland, England, Frankreich. Perennirt.

Bitter ſalzicht.

Herba Lini cathartici.

Linum catharticum *L.* Bergflachs, Purgierflachs, Waſſerflachs, Purgierlein. Auf Weiden, in bergichten Gegenden. Annuel.

Sehr bitter und ekelhaft.

Kann verwechſelt werden

a) mit *Linum radiola L.* viertheiliger Lein. Dieſer iſt viel kleiner.

b) mit *Ceraſtium ſemidecandrum L.* wächſt auf ſandichten Feldern und Weiden.

Herba Convolvuli majoris.

Convolvulus Sepium *L.* Zaunwinde, An Zäunen uud Büſchen. Perennirt,

Bitter.

Herba costae vulgaris.

Hypochaeris radiata *L.* Ferkelkraut, Koſtenkraut. Auf troknen Wieſen. Perennirt.

Bitterlich.

---

b. *Bittre gewürzhafte Kräuter.*

Herba Petroselini.

Apium Petroſelinum *L.* Peterſilie. In Küchengarten. Zweijährig, mit grünen Blüthen.

Iſt bitter gewürzhaft.

Sie darf nicht verwechſelt werden

a) mit *Aethuſa Cynapium L.* Hundspeterſilie, Gleiſſe, Krötenpeterlein. Ein Sommergewächs. Die Blätter ſind feiner gekerbt, ſchwärzlichgrün und glänzend auf der Oberfläche, Sie riechen faſt gar nicht wenn ſie nicht gerieben werden, und der Geruch iſt unangenehm. Unter der Umbella hat ſie drei ziemlich lange ſpize umgebogene Blätter, eine kleine Wurzel, und weiſſe Blüthen,

---

Entbehrliche.

Herba hederae terrestris.

Glecoma hederacea *L.* Gundelrebe, Gundermann. An Zäunen. Perennirt.

Iſt bitter, und wenn es zerrieben wird, ſafranartig.

Herba Acmellae.

Spilanthus Acmella *L.* Indianiſch Harnkraut. In Zeilon. Annuel.

Bitter balſamiſch.

Herba Melissophylli.

Melittis meliſſophyllum *L.* Immenblatt. Auf ſonnichten Anhöhen. Perennirt.

Bitter gewürzhaft.

Herba Spicanthi.

Osmunda Spicanthum *L.* Kraftfarren. In ſchattigten Wäldern.

Bitter, gewürzhaft.

Herba Balsamitae.

Tanacetum Balſamita *L.* Frauenmünze. In der Schweiz, Frankreich. Perennirt.

Bitter, gewürzhaft, angenehm.

Herba ageratI.

Achillea ageratum *L.* Leberbalſam. Im ſüdlichen Europa. Perennirt.

Bitter, balſamiſch, kampherartig.

---

c. *Bittre*

c. *Bittre, zuſammenziehende Kräuter.*

Herba Veronicae.

Veronica officinalis *L.* Ehrenpreis. In Wäldern, an Hecken. Perennirt.

Bitterlich, zuſammenziehend.

Entbehrliche.

Herba Evphrasiae.

Euphraſia officinalis *L.* Augentroſt. Auf troknen Wieſen und ſonnichten Hügeln. Annuel.

Bitterlich zuſammenziehend.

Herba Virgae avreae.

Solidago virga aurea *L.* Goldruthe, Güldenwundkraut. In Wäldern und Gehölzen. Perennirt.

Zuſammenziehend, bitter, und etwas gewürzhaft.

Wird gemeiniglich verwechſelt mit

a) *Herba Conſolidae Saracenicae* (Senecio Saracenicus *L.*) Heidniſchkraut. In gebirgichten waldichten Gegenden.

b) *Lyſimachia vulgaris L.* Gelber Weiderich.

Herba Agrimoniae.

Agrimonia Eupatoria *L.* Odermennig. Auf Wiesen. Perennirt.

Bitterlich, herbe.

Herba Verbenae.

Verbena officinalis *L.* Eisenkraut. An Wiesen, auf Feldern Annuel.

Bitterlich, zusammenziehend.

Herba Pyrolae.

Pyrola rotundifolia *L.* Wintergrün. In Wäldern. Perennirt.

Bitter zusammenziehend.

Wird verwechselt mit

a) *Pyrola minor L.* Ist kleiner und zärter.

Herba Alliariae.

Erysimum alliaria *L.* Knoblauchshederich. In Grasgärten und Wäldern. Annuel.

Bitterlich, herbe, knoblauchsartig.

Herba Pilosellae.

Herba Auriculae muris. (Hieracium Pilosella *L.*). Mäuseohr. An troknen Orten, auf Hügeln und Angern. Perennirt.

Etwas bitter zusammenziehend.

Herba

Herba Scabiosae.

Scabiosa arvensis *L.* Scabiose, Apostemkraut. Auf Aecker und Anhöhen, zwischen dem Getreide. Perennirt.

Bitter, zusammenziehend.

Wird verwechselt mit

a) *Centaurea Scabiosa L.* Falsche Scabiose, Bergflockenblume.

Herba Succisae.

Herba Morsus diaboli (Scabiosa succisa *L.*) Teufelsabbiss. Auf Wiesen. Perennirend.

Bitter, süslicht, zusammenziehend.

Herba Prunellae.

Herba Brunellae, *Herba Consolidae minoris* (Brunella vulgaris *L*) Brunelle, Gottheil, Antonienkraut. In Obstgarten, auf Wiesen. Perennirt.

Bitter, herbe, zusammenziehend.

Herba Viscaginis.

Cucubalus Otites *L.* Widerstoss. Auf sonnichten Hügeln. Perennirt.

Zusammenziehend, bitterlich.

Herba Vincae pervincae.

Vinca minor *L.* Immergrün, Sinngrün. In Wäldern, wird in Garten gezogen. Annuel.

Bitterlich, gelinde zuſammenziehend.

Herba Pentaphylli.

Herba Potentillae, Herba Quinquefolii (Potentilla reptans *L.*) Fünffingerkraut. Ueberall auf thonigten Wieſen und Angern. Perennirt.

Bitterlich, zuſammenziehend.

Herba Plantaginis maioris.

Herba Plantaginis latifoliae (Plantago major *L.*) groſſer Wegebreit, breiter Wegerich. Ueberall an Wegen, an ſteinichten und verfallenen Orten. Annuel.

Wäſsricht, bitter, herbe.

Man darf ſie nicht verwechſeln mit

a) *Plantago media L.* Die Blätter ſind auf beiden Seiten wollicht.

Herba Plantaginis minoris.

Plantago lanceolata *L.* Kleiner Wegebreit, ſchmaler, ſpizer Wegerich. Radöl. Auf feuchten Wieſen. Annuel.

Gelinde, zuſammenziehend, bitter.

---

d. *Bittre*

d. *Bittre, ſcharfe Kräuter.*

Herba Anagallidis.

nagallis arvenſis *L.* rother Gauchheil, rother Hühnerdarm, rothe Mire. Auf Stoppelfeldern, in Garten. Annuel.

Etwas ſcharf und bitter.

Wird verwechſelt mit

a) *Alſine media L.* Hühnerdarm, Vogelmire. Ein bekantes Unkraut.

b) *Veronica Anagallis L.* Waſſergauchheil. An Quellen und Bächen.

Entbehrliche.

Herba Chelidonii maioris.

helidonium maius *L* Schwalbenkraut, groſſes Schöllkraut. Perennirt. (Vergl. S. 61.).

Das friſche Kraut enthält einen gelben ſcharfen Saft. Getroknet iſt es ſcharf, bitter, widerlich.

Herba Chelidonii minoris.

anunculus ficaria *L.* Klein Schöllkraut, Scharbokskraut, Feigwarzenkraut. An ſchattigen Orten, in Graſsgärten, Wäldern. Perennirt.

Bitter, ſcharf, ſäuerlich.

Herba

Herba Sanicvlae.

Herba Diapenſiae (Sanicula europaea *L*) Sanikel, Sannikel. In ſchattigten Wäldern, Perennirt.

Scharf, herbe, bitter.

Herba Rorellae.

Herba Roris Solis (Droſera rotundifolia *L*.). Sonnenthau. Auf feuchten Hügeln. Zwiſchen Mooſen und Flechten. Perennirt.

Scharf, bitter.

Man kann ſie verwechſeln

a) mit *Droſera longifolia L.* langblättrichter Sonnenthau.

---

e. *Bittre widerliche Kräuter.*

Herba Gratiolae.

Gratiola officinalis *L.* Gottesgnadenkraut (Vergl. S. 36.) Man kann ſie ſehr gut in Garten ziehen.

Die Blätter ſizen kreuzförmig, haben keine Stiele, ſie ſind ſtumpf, lancettförmig, etwas ſägeförmig gekerbt, glatt, auf der Unterfläche mit drei erhabenen Ribben. Die Blumen ſind ganz weis oder gelbweis, und haben das Anſehen der Lippenblumen.

nen. Sie wachſen auf einem langen einblumigen Stiel aus den Winkeln der Blätter, vorzüglich oben im Stengel.

Wird verwechſelt mit

a) *Scutellaria Galericulata L.* (Herba Tertianariae) Fieberkraut, blauer Augentroſt. Wächſt an ſumpfichten, wäſsrichten Gegenden, zwiſchen dem Schilf und Riedgraſs. Sie hat einen vierekten Stengel. Die Blätter ſind länglicht, herzförmig, ſtumpf gezakt, mit kurzen Stielen, und ſtehen paarweiſe. Die Blumen ſind lippenförmig und blau von Farbe.

b) *Viola arvenſis L.* Ackerviole. Wächſt auf den Feldern. Die Blätter ſind ſtumpf, länglicht. Die Blumenſtiele dreiekt, gefurcht. Die Blumen ſind weis oder weis und gelb.

c) *Veronica Scutellata L.* Schildförmiger Ehrenpreis. Eine Waſſerpflanze. Sie hat einen runden glatten Stengel, und lancettförmige Blätter, welche neben dem Stiel glatt, an der Spize aber fein gezähnt werden. Die Blumen ſind weis mit purpurfarbenen Streifen, und bilden eine Blumentraube.

Entbehr-

Entbehrliche.

Herba Helleborastri.

Helleborus ſoetidus *L.* Stinkende Nieswurz. Im ſüdlichen Europa, auf Gebirgen.

Bitter, ſcharf, ekelhaft.

Herba Linariae.

Antirrhinum Linaria *L.* Leinkraut; Harnkraut, Frauenflachs. Auf Wieſen. Perennirt.

Bitter, widerlich.

Herba Cynoglossi.

Cynogloſſum officinale *L.* Hundszunge. (Vergl. S. 15.)

Widrig bitter, ſchleimicht.

IV. Gewürzhafte, aetherisch oelichte Kräuter.

Herba Menthae piperitae.

Mentha piperita *L.* Pfeffermünze. Im südlichen Europa, England. Wird in Garten gezogen, Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

Wird verwechselt mit

a) *Mentha viridis L.* (Herba Mentastri) grüne Münze. Auf schattigten Angern. Die Blätter sind spizer und schmäler. Der Geschmak und Geruch schwächer.

Herba Menthae crispae.

Mentha crispa *L.* Krausemünze. In hohen gebirgichten Gegenden von Deutschland. Wird in Garten gezogen.

Schärflich bitter gewürzhaft.

Verwechslung

a) mit *Mentha sativa L.* Die Blumen sizen von unten auf in den Winkeln des Stiels.

Herba Roris marini.

Rosmarinus officinalis *L.* Rosmarin. Im südlichen Europa. Perennirt.

Scharf gewürzhaft, kampherartig.

Herba Thymi hortensis.

Thymus vulgaris *L.* Thymian. Im südlichen Europa. Wird in Küchengarten gezogen. Annuel.

Gewürzhaft, kampherartig.

Herba Thymi cretici.

Satureja capitata *L.* Cretischer Thymian. In Griechenland, Spanien. Annuel.

Durchdringend gewürzhaft.

Herba Serpilli.

Thymus Serpillum *L.* Quendel, Feldkümmel, Feldpoley. An den Rändern der Wiesen und Aecker. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft, citronenartig.

Herba Mari veri.

Teucrium Marum *L.* Kazenkraut. In Griechenland, Egypten. Wird in Gewächshäusern gezogen. Zweijährig.

Durchdringend, pikant gewürzhaft.

Herba Chamaedryos.

Teucrium Chamaedrys *L* Bathengel, edler Gamander, auf sonnichten Hügeln. Perennirt.

Angenehm balsamisch, bitter.

Herba Scordii.

Teucrium Scordium *L* Lachenknoblauch. In sumpfichten Gegenden, auf feuchten Wiesen. Perennirt.

Durchdringend, gewürzhaft, knoblauchartig.

Herba Hyssopi.

Hyssopus officinalis *L.* Isop. Hin und wieder in Deutschland in bergichten Gegenden. Ein niedriges Strauchgewächs.

Bitterlich gewürzhaft.

Herba Foenicvli.

Anethum Foeniculum *L.* Fenchel Im südlichen Europa, wird in Garten gezogen. Annuel.

Angenehm gewürzhaft, süslicht.

Herba Millefolii.

Herba, Summitates Millefolii (Achillea millefolium *L.*) Schaafgarbe, Grenfing, Röhls. An Feldern und Wiesen. Perennirt.

Gewürzhaft bitter zusammenziehend.

Herba Millefolii nobilis.

Achillea nobilis *L.* Edle Schaafgarbe. Auf steinigtern Hügeln, altem Gemäuer. Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

Herba Majoranae.

Origanum Majorana *L.* Majoran. Wird in Küchengärten cultivirt. Annuel.

Gewürzhaft pikant.

Herba Salviae.

Salvia officinalis *L.* Salvei. Im südlichen Europa. In Gärten. Perennirt.

Gewürzhaft scharf, bitter.

Herba Melissae.

Herba Melissae citrinae, citratae. (Melissa officinalis *L.*) Gartenmelisse, Citronenmelisse. Im südlichen Europa. Wird in Garten angepflanzt. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft, citronenartig.

Herba Cerefolii.

Herba Chaerefolii (Scandix Cerefolium *L.*) Körbel. In Küchengarten. Annuel.

Schärflich gewürzhaft, fenchelartig.

Herba Iaceae.

Viola Tricolor *L.* Dreifaltigkeitsblume, Stiefmütterchen, Freiſamkraut. In Garten, auf Graſsplätzen. Ein Sommergewächs. Perennirt.

Die Blume iſt dreifarbig, zuweilen nur zweifarbig, aber allemal mit einer veilchenblauen Grundfarbe. Sie iſt ſchwach gewürzhaft, ſchleimig.

Muſs unterſchieden werden von

a) *Viola arvenſis L.* Ackerviole, Ackerveilchen. Wächſt auf Aeckern. Die Blume hat entweder bloſs eine weiſſe, oder eine weiſſe und gelbe Farbe.

Entbehrliche.

Herba Menthae balsaminae.

Mentha gentilis *L.* Balsam münze. An Gräben und feuchten Stellen Perennirt.

Gewürzhaft balsamisch.

Herba Menthae aquaticae.

Mentha aquatica *L.* Wassermünze An Gräben und feuchten Oren, in Gebüschen. Perennirt.

Bitterlich scharf, gewürzhaft.

Herba Menthae sylvestris.

Herba Menthae longifoliae (Mentha Sylvestris *L.*). Waldmünze, Rossmünze Auf feuchten Wiesen, an fliessenden Bächen. Perennirt.

Schwächer gewürzhaft.

Herba Pulegii.

Mentha Pulegium *L.* Poley. Herzmünze. Auf Aeckern und Wiesen. Perennirt.

Durchdringend, angenehm bitterlich, gewürzhaft.

Herba Polii.

Herba, Summitates Polii montani. (Teucrium Polium *L.* Teucrium montanum *L.*) Feldpoley. Auf sonnichten Hügeln.

Angenehm gewürzhaft.

Herba Polii cretici.

Teucrium creticum *L* Critiſche Polei. In Egypten, Palaeſtina. Perennirt.

Gewürzhaft kampherartig.

Herba Chamaepithyos.

Teucrium chamaepithys *L* Feldzypreſſe, Schlagkräutchen. Im ſüdlichen Europa auf ſandichten Hügeln. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft.

Herba Origani.

Origanum vulgare *L.* Doſten, Wohlgemuth. Auf waldichten Anhöhen. Perennirt.

Angenehm ſchärflich gewürzhaft.

Herba Origani cretici.

Herba Spicae, Origani cretici (Origanum creticum *L.*) Kretiſche Doſten, ſpaniſcher Hopfen. Im ſüdlichen Europa Perennirt.

Durchdringend bitter, gewürzhaft.

Herba Melissae canariensis.

Dracocephalum canarienſe *L.* Kanariſche Meliſſe. Auf den kanariſchen Inſeln. Perennirt.

Stark gewürzhaft, kampherartig.

Herba Melissae turcicae.

Herba Cedronellae (Dracocephalum Moldavica *L.*) türkiſche Meliſſe In der Moldau, Ruſsland, Pommern, auf Bergen. Perennirt.

Gewürzhaft unangenehm.

Wird zuweilen verfälſcht mit

a) *Herba Nepetae Catariae* (Nepeta Cataria *L.*) Kazenmünze, wächſt an Hecken, Zäunen und Wegen in Deutſchland überall.

Herba Calaminthae.

Herba Calaminthae montanae (Meliſſa Calamintha *L.*) Bergmünze. Im ſüdlichen Deutſchland auf Bergen und Anhöhen. Wird in Garten gezogen, Perennirt.

Durchdringend gewürzhaft, ſcharf.

Wird verwechſelt mit

a) *Clinopodium vulgare L.* falſche Bergmünze. Auf Anhöhen, in Gebüſchen und Sträuchern faſt überall in Deutſchland. Sie iſt viel gröſſer, die Blätter und die ganze Pflanze ſind behaart.

b) An einigen Orten ſammlet man *Meliſſa Nepeta L.* Kornmünze, Poleimünze. Dieſe hat einen rauhen Stengel und Poleigeruch.

Herba Sclareae.

Herba Hormini ſativi (Salvia Sclarea *L.*) Scharlachkraut, Muskatellerkraut. In Italien, Frankreich, auch hin und wieder im ſüdlichen Deutſchland. Wird in Garten gezogen. Zweijährig.

Unangenehm gewürzhaft.

Wird verwechſelt und vermiſcht mit

a) *Salvia pratenſis L.* Wieſenſalvei. Ueberall auf Wieſen.

Herba Basilici.

Ocimum Basilicum *L* Basilienkraut, Hirnkraut. In Indien und Perſien, Zeilon. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs. Perennirt.

Angenehm, durchdringend gewürzhaft.

Herba Monardae.

Monarda Didyma *L.* Monarde. Aus Canada. Wird in Garten gezogen. Perennirt.

Angenehm, gewürzhaft bitter.

Herba Betonicae.

Betonica officinalis *L.* Betonie, Betonik, Zehrkraut. Auf Wieſen, in Wäldern und Gebüſchen. Perennirt.

Die Wurzelblätter werden gewöhnlich geſammlet. Sie ſind angenehm, meliſſenartig, etwas zuſammenziehend.

Wird verwechſelt mit

a) *Stachys Sylvatica L.* Stockneſſel, Waldſtachys. In ſchattigten Wäldern, Hecken und Gebüſchen. Sie iſt widrig unangenehm.

Herba Satvrejae.

Satureja hortenſis *L.* Saturei, Pfefferkraut, Wurſtkraut, Bohnenkraut. In Frankreich, Italien. Wird in Küchengarten gezogen Ein Sommergewächs.

Stark gewürzhaft, pikant.

Herba Camphoratae.

Camphoroſma Monspelienſis *L* Kampherkraut. In der Tartarei, Spanien, dem ſüdlichen Frankreich. Perennirt.

Scharf gewürzhaft, kampherartig.

Herba Dictamni cretici.

Origanum Dictamnus *L.* Kretiſcher Diptam. In Kandien. Im ſüdlichen Europa auf hohen Gebirgen.

Angenehm aromatiſch, ſcharf.

Herba oreoselini.

Athamantha Oreoſelinum *L.* Bergpeterſilie. Vielgut. An Bergen, auf troknen Wieſen, an Hölzern. (Vergl. S. 32.).

Angenehm gewürzhaft, bitter.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Peucedanum Silaus L.* Silau. In Wäldern und auf feuchten Wieſen hin und wieder in Deutſchland.

Herba

Herba pimpinellae italicae.

Herba pimpinellae hortenſis (Poterium Sanguiſorba *L.*) Runder Wieſenknopf, kleine welſche Pimpernelle, kleines Blutkraut. In troknen bergichten Gegenden. Wird in Garten angepflanzt.

Gelinde gewürzhaft, zuſammenziehend.

Sie darf nicht verwechſelt werden mit Sanguiſorba officinalis *L.* groſſer Wieſenknopf, groſſes Blutkraut, von welcher die Rad. Pimpinellae italicae geſammlet wird. (Vergl. S. 72.).

Herba Genipi.

Herba Genipi veri (Achillea atrata *L.*). Alpiniſche Garbe. Eine Alpenpflanze. Perennirt.

Bitter gewürzhaft.

Herba agerati.

Achillea ageratum *L.* Leberbalſam. Im ſüdlichen Europa, Frankreich. Perennirt.

Balſamiſch kampherartig.

Herba Santolinae.

Herba Abrotani montani (Santoline chamaecypariſſus *L.*) Zypreſſenkraut.. Im ſüdlichen Europa. Perennirt.

Angenehm gewürzhaft bitter.

Herba Schoenanthi.

Herba Squinanthi (Andropogon Schoenanthus *L.*) Kameelſtroh, Kameelheu. In Arabien. Ein Sommergewächs.

Durchdringend gewürzhaft ſcharf.

Herba Geranii.

Herba Geranii Robertiani, Herba Ruperti. (Geranium Robertianum *L.*) Storchſchnabel, Ruprechtskraut, Blutkraut, Rothlaufskraut. In Hölzern und Gebüſchen, in ſchattigen Gärten. Ein Sommergewächs.

Gewürzhaft widrig, boksartig.

Wird verwechſelt mit

a) *Geranium diſſectum L.* Zerſchnittener Storchſchnabel; zwiſchen Getraide.

b) *Geranium cicutarium L.* Schierlingsblättrichter Storchſchnabel. Auf Feldern, in Garten, an ungebauten Orten.

c) *Geranium ſanguineum L.* Blutiger Storchſchnabel. In Gebüſchen, auf ſchattigen Wieſen.

d) *Geranium moſchatum L.* Biſamkraut. Im ſüdlichen Europa, auf ſandigten Hügeln.

Herba Botryos.

Herba Botrydis (Chenopodium botrys *L.*) Traubenkraut, traubenartiger Gänsefuſs. Im ſüdlichen Europa. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs.

Durchdringend gewürzhaft.

Herba Botrydis mexicanae.

Chenopodium ambroſioides *L.* Wohlriechender Gänsefus, Mexicaniſcher Thee. In Mexico, Portugal. Wird in Garten gezogen. Ein Sommergewächs.

Noch ſtärker durchdringend gewürzhaft.

Herba Matrissylvae.

Herba Hepaticae ſtellatae (Aſperula odorata *L.*) Waldmeiſter, Sternleberkraut. In ſchattigen Wäldern. Perennirt.

Angenehm, ſcharf.

Wird verwechſelt mit

a) *Galium Sylvaticum L.* Waldlabkraut. Wächſt überall in Gebüſchen und Wäldern.

Herba Meliloti.

mmitates Meliloti (Trifolium melilotus officinalis *L.*) Steinklee. Auf ſonnichten Hügeln. Ein Sommergewächs.

Angenehm, honigartig.

Herba Meliloti coervlei.

rba aegyptiaca, Herba Loti odoratae (Trifolium melilotus caerulea L.) blauer Steinklee, Aegyptenkraut. In Böhmen. Wird in Garten cultivirt.

Schärfer gewürzhaft.

---

b. *Gewürzhaft widerliche Kräuter.*

Herba Rvtae.

rba rutae hortenſis (Ruta graveolens *L.*) Raute, Weinraute. Im ſüdlichen Europa. Wird in Garten gezogen. Ein Strauchgewächs.

Scharf, bitter, gewürzhaft, widerlich.

Herba Absinthii.

rba Summitates Abſinthii vulgaris (Artemiſia abſinthium *L.*) Wermuth. An troknen ungebauten Stellen.

Sehr bitter, widerlich.

Ent-

Entbehrliche.

Herba Absinthii pontici.

Artemisia pontica *L.* Römischer Wermuth, wälschen Wermuth. In Ungarn, Siberien, Oesterreich, der Schweiz.

Mehr gewürzhaft, bitter.

Herba abrotani.

Summitates Abrotani (Artemisia abrotanum *L.*) Ebritte Stabkraut, Eberraute.

Stark gewürzhaft bitter.

V. Zusammenziehende Kräuter.

Herba potentillae anserinae.

Herba Argentinae (Potentilla anserina *L.*) Gänserich Silberkraut. Auf Wiesen und Angern. Perennirt.

Gelinde zusammenziehend.

Entbehrliche.

Herba Lysimachiae purpureae.

ythrum Salicaria *L.* rother Weiderich. An Ufern der Flüſſe und Bäche. Auf feuchten Wieſen, in Gebüſchen. Perennirt.

Zuſammenziehend, ſchleimicht.

Wird verwechſelt mit

a) *Stachys paluſtris L.* Sumpfſtachys.

Herba Lysimachiae luteae.

yſimachia vulgaris *L.* Gelber Weiderich. In Wäldern. Perennirt.

Scharf, zuſammenziehend.

Herba Alchemillae.

lchemilla vulgaris *L.* Frauenmantel; Sinnau. Auf Wieſen. Perennirt.

Herbe; zuſammenziehend.

Herba Galii lutei.

alium verum *L.* Gelbes Labkraut, Waldſtroh, Bettſtroh. In Gehölzen, an den Ränden der Aecker und Wieſen. Perennirt.

Herbe, ſäuerlich, angenehm.

Wird verwechſelt mit

a) *Galium molugo L.* (Galii albi herba) weiſſes Labkraut, Sie hat weiſſe Blüthen.

Herba Aparines.

Galium Aparine *L* Klebkraut. In Deutſchland überall an Mauren, Zäunen und Hecken, an ungebauten Stellen. Perennirt.

Kann verwechſelt werden mit

a) *Valantia aparine L.* Klebkrautartige Vaillantee zwiſchen den Saatfeldern, an Wegen, auf feuchten Stellen.

b) *Galium ſpurium L.* Unächtes Labkraut. Auf Feldern.

Herba Fragariae.

Fragaria Veſca *L.* Erdbeere (Vergl. S,).

Herba lvteolae.

Reſeda luteola *L.* Wilder Wau. Auf ſandichten Hügeln, Ein Sommergewächs.

Gelinde zuſammenziehend.

Herba Hepaticae.

Herba Hepaticae nobilis (Anemone hepatica *L.*) edles Leberkraut. In Wäldern. Perennirt.

Zuſammenziehend.

Herba Marrvbii nigri.

Ballota nigra *L.* Schwarzes Andorn. An Zäunen. Perennirt.

Zuſammenziehend widrig.

Herba Chondrillae.

Prenanthes muralis *L* Haſenſtrauch. In ſchattigten Wäldern. Perennirt.

Herbe zuſammenziehend.

Herba Nvmmvlariae.

Lyſimachia nummularia *L* Wieſengeld, Pfennigkraut, Nagelkraut. In Wäldern und Gebüſchen. Perennirt.

Zuſammenziehend ſchärflich.

Herba Conyzae majoris.

Conyza ſquarroſa *L.* Dürrwurzel. Auf ſteinichten Wegen Perennirt.

Gelinde zuſammenziehend.

Herba Conyzae mediae.

Herba Arnicae Suedenſis. (Inulae dyſenterica *L*). Berufkraut. Dürrwurz, Ruhraland An feuchten Orten, in ausgetrokneten Graben. Perennirt.

Scharf, etwas gewürzhaft zuſammenziehend.

Herba Conyzae minoris.

Herba Conyzae caeruleae (Erigeron acre *L.*). Blaue Dürrwurz. Berufkraut. An ſandigen Hügeln Perennirt.

Scharf, zuſammenziehend.

Herba Vnifolii.

Convallaria bifolia *L* Zweiblättrige Zauke. In Wäldern und Geſträuchen. Perennirt.

Zuſammenziehend ſchleimich.

Herba Ophioglossi.

Ophioglosſum vulgatum *L.* Natterzunge. Auf Wieſen, zwiſchen Geſträuchen Perennirt.

Etwas zuſamenziehend.

Herba Bliti.

Amaranthus Blitum *L.* Tauſendſchön. In Garten. Perennirt.

Gelinde zuſammenziehend.

Herba Bidentis.

idens cernua *L.* Gelbes Fieberkraut. An Ufern der Bäche und Teiche. Perennirt.

Gelinde zuſammenziehend.

Herba Helianthemi.

iſtus Helianthemum *L.* Heyden Iſop, Sonnengünzel. Auf ſandigen Hügeln. Perennirt.

Gelinde zuſammenziehend,

Herba Comari.

omarum paluſtre *L.* Waſſerfünfblatt. Auf feuchten Wieſen. Perennirt.

Zuſammenziehend.

Herba Equiseti.

Herba Equiseti minoris. (Equisetum arvense *L.*). Taubenkropf, Kannenwisch. Auf Aeckern, zwischen dem Getraide.

Gelinde zusammenziehend, salzicht.

Ganz verschieden davon ist *Equisetum hyemale L.* der Schachtelhalm

Herba Sideritidis.

Sideritis hirsuta *L.* Berufkraut, Gliedkraut. Im südlichen Europa, wird auch in einigen Gegenden von Deutschland auf sandigen Aeckern und sonnichten Hügeln gefunden.

Wird gewöhnlich verwechselt mit

a) *Stachys recta L.* Gerade Stachys. Wächst an Feldern, in Gehölzen auf steinichten Anhöhen.

Widrig zusammenziehend.

Herba Scolopendrii.

Herba Linguae cervinae. (Asplenium Scolopendrium *L.*) Hirschzunge. Im südlichen Deutschland, Frankreich, Italien, an schattigen steinichten Orten, Annuel.

Gelinde zusammenziehend.

Herba Trichomanes

Herba Adianthi rubri. (Asplenium Trichomanes *L.*). Haarkraut, Abthon. In Europa überall in Felsenrizen. Perennirt.

Zusammenziehend.

Herba rvtae mvrariae.

Herba Adianthi albi, |*Herba Paronychiae* (Asplenium ruta muraria *L.*). Mauerraute Wächst hin und wieder in Europa an Felsen und Mauern. Perennirt.

Wenig zusammenziehend.

Herba Ceterach.

Herba Asplenii. (Asplenium Ceterach *L.*) Kleine Hirschzunge, Milzstrauch. Im südlichen Frankreich, Italien, der Schweiz. Zwischen Felsen an feuchten Stellen.

Geringe zusammenziehend.

VI. Scharfe Gewächſe.

Herba Digitalis purpureae.

Digitalis purpurea *L.* Rother Fingerhut. Auf ſonnichten Anhöhen in waldichten Gegenden. Zweijährig.

Brennend, ſcharf, ekelhaft bitter.

Herba pulsatillae.

Herba Pulſatillae nigricantis. (Anemone pratenſis *L.*) Schwärzliche Küchenſchelle, ſchwärzliche Weidblume. Oſterblume. Auf troknen ſonnichten Hügeln, in verſchiedenen Gegenden von Deutſchland. Perennirt.

Scharf und brennend, kampherartig.

Wird verwechſelt mit

a) *Anemone pulſatilla L.* (Herba Pulſatillae vulgaris) gemeine Küchenſchelle. Wächſt an eben den Orten, und wird ungleich häufiger angetroffen.

Sie iſt ebenfalls ſcharf und brennend, doch nicht ganz in dem Grade.

Herba Flammvlae jovis.

lematis recta *L.* Brennkraut. Brennende Waldrebe. Im ſüdlichen Europa, Oeſterreich, der Schweiz. Wird in Garten gezogen. Zweijährig.

Die ganze Pflanze iſt friſch, äuſſerſt ſcharf nd brennend.

Sie darf nicht verwechſelt werden

a) mit *Clematis vitalba L.* (Herba Vitalbae) Wächſt an Hecken, Gebüſchen und Zäunen überall in Deutſchland.

b) *Clematis flammula L.* Wächſt hin und wieder in Deutſchland.

Herba Aconiti.

Herba Napelli (Aconitum Napellus *L.*). Eiſenhut, blauer Sturmhut, Mönchskappe, Napell. Im ſüdlichen Deutſchland, der Schweiz, Frankreich, am Harz. Wird in Gärten gezogen. Perennirt.

Brennend ſcharf.

Wird verwechſelt mit

a) *Aconitum Cammarum L.* Bergſturmhut. Cammariſcher Sturmhut. Hat mit dem vorigen einerlei Standort. Er iſt gröſſer und anſehnlicher.

b) *Aconitum Tauricum L.* In ſonnichten gebirgichten Gegenden von Deutſchland.

c) *Delphinium elatum L.* hoher Ritterſporn. In gebirgichten Gegenden. Wird in Gärten häufig angepflanzt.

d) *Delphinium hirſutum* von Roth.

Herba Phytolaccae.

Phytolacca Decandra *L.* Americaniſcher Nachtſchatten, Virginiſche Scharlachbeere, Kermesbeere. In Virginien. Wird in Garten angezogen. Iſt Strauchartig.

Die jungen Blätter ſind milde, ohne Schärfe. Die ausgewachſenen aber ſehr ſcharf.

Entbehrliche.

Herba Ranvncvli palvstris.

Ranunculus ſceleratus *L.* giftiger Hahnenfuſs. Froſchpfeffer. In Graben und Sümpfen. Perennirt.

Brennend ſcharf, freſſend.

Herba Ranvncvli pratersis.

Ranunculus acris *L.* Wieſenhahnenfuſs. Auf Wieſen. Perennirt.

Scharf, brennend.

Herba

Herba Ranvncvli flammvlae.

nunculus flammula *L.* brennender Hahnenfuſs. In Moräſten und ſumpfichten Gegenden, Perennirt.

Sehr ſcharf und freſſend.

Herba Ranvncvli albi.

nemone nemoroſa *L.* Windblume. In ſchattigten Wäldern. Annuell.

Scharf brennend.

Herba Sedi minoris.

'erba Illecebri (Sedum acre *L.*) Mauerpfeffer, kleines Hauslauch, Ohnblatt. An trocknen ſteinichten Orten, an Mauern und Steinen überall in Deutſchland. Perennirt.

Friſch ſehr ſcharf und beiſſend.

Kann leicht verwechſelt werden mit

a) Sedum Sexangulare *L.* Wächſt auf troknen Feldern und iſt gemeiniglich kleiner.

Herba Antirrhini.

ntirrhinum majus *L.* Kalbsnaſe. Auf Felſen zwiſchen altem Gemäuer. Perennirt.

Scharf, bitterlich.

Herba Vrticae majoris.

Vrtica dioica *L.* Groſſe Brenneſſel. An Zäunen und ſchattigen Orten. Perennirt.

Scharf.

Herba Vrticae minoris.

Vrtica vrens *L* Kleine Brenneſſel, Haarneſſel. In Gärten. Auf Feldern. Ein Sommergewächs.

Etwas ſcharf.

Herba Persicariae.

Herba Perſicariae vrentis, *Herba Hydropiperis*, Waſſerpfeffer, Bitterling In waldichten Gegenden an feuchten Stellen. In Sümpfen. Ein Sommergewächs.

Scharf brennend, pfefferartig.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Polygonum perſicaria L*, flekkichtes Flöhkraut, flöhknöterig. Wächſt mehr an troknen Orten. In Garten als Unkraut. Sie iſt auch nicht ſcharf, ſondern bitter zuſammenziehend.

Herba Centvmnodiae.

Herba Sanguinariae, *Herba Sanguinalis* (Polygonum aviculare *L*) Tauſendknoten, Wegtritt, Blutkraut. Vogelkraut. Ein Sommergewächs.

Mehr zuſammenziehend als ſcharf.

Herba

Herba Herniariae.

erniaria glabra *L.* Bruchkraut, Harnkraut, Taufendkörnerkraut. In Sandgegenden, auf troknen Aengern.

Salzicht ſcharf, zuſammenziehend.

Herba Brancae vrsinae.

Herba Brancae vrſi ſpuria (Heracleum Sphondylium *L.*) falſche, unächte Bärenklau. An ſchattigen feuchten Gegenden. Perennirt.

Scharf brennend.

Herba Brancae vrsinae veraе.

canthus mollis *L.* Aechte Bärenklau. Im ſüdlichen Europa an feuchten Orten. Sicilien. Perennirt.

Herba loti Sylvestris.

otus corniculata *L.* Walzenkraut. Auf Wieſen und Angern. Perennirt.

Etwas ſcharf.

Herba lentis palvstris.

emna minor *L.* Waſſerlinſe, Entenflott. Auf Teichen.

Wenig ſcharf.

---

b. *Schar-*

b. *Scharfe bitterliche Gewächse.*

Herba Nastvrtii hortensis.

Lepidium Sativum *L.* Kreſſe, Gartenkreſſe. Wird im Küchengarten gezogen. Annuell.

Scharf bitterlich, flüchtig.

Herba Nastvrtii aqvatici.

Siſymbrium naſturtium *L* Brunnenkreſſe, Waſſerkreſſe. An Quellen in flieſſendem Waſſer. Zweijährig.

Scharf, bitter, flüchtig.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Cardamine pratenſis L.* Wieſenkreſſe.

b) *Cardamine amara L.* Bittre Gauchblume.

Herba Beccabvngae.

Veronica Beccabunga *L* Bachbunge. An Quellen und flieſſendem Waſſer. Perennirt.

Bitterlich, ſcharf, kreſſenartig.

Wird verwechſelt mit

a) *Veronica Anagallis L.* Schmalblättrige Bachbunge, Waſſergauchheil.

Herba

Herba Cochleariae.

Cochlearia officinalis *L* Löffelkraut. In England, Holland, an den Ufern der See. In der Schweiz in Gräben, auf Wiesen. Wird in Garten gezogen.

Salzicht, scharf, bitter flüchtig.

Ist zuweilen verwechselt worden mit

a) *Ranunculus ficaria L.* Wächst an feuchten schattigen Orten.

Entbehrliche.

Herba Sophiae.

Herba Sophiae chirurgorum (Sisymbrium Sophia *L.*) Sophienkraut. An ungebauten Orten an Mauren und Zäunen, an Feldern. Annuel.

Scharf kreßenartig.

Herba Scorodoniae.

Petiveria alliacea *L.* Knoblauchstrauch. Auf den Westindischen Inseln.

Scharf knoblauchartig.

Herba Bursae pastoris.

Thlaspi burſa paſtoris *L.* Hirtentaſche. Taſchenkraut, an Wegen, auf Feldern überall. Annuel.

Scharf bitterlich, zuſammenziehend.

Herba Iberis.

Lepidium ruderale *L.* Wegkreſſe. An alten Mauern. Annuel.

Scharf, kreſſenartig.

VI. Säuerliche Gewächſe.

Herba Acetosellae.

Oxalis acetoſella *L.* Sauerklee. In Gehölzen und Wäldern, auf feuchten mooſichten Wieſen. Perennirt.

Enthält ein ſaures Salz.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Oxalis corniculata L.* Mälerkraut. Wächſt als Unkraut in Gärten. Enthält ebenfalls ein ſaures Salz.

Herba Acetosae.

Rumex acetoſa *L* Sauerampfer. Auf feuchten Wieſen, wird in Küchengarten gezogen. Perennirt.

Enthält ein ſaures Salz.

Herba

Herba Acetosae rotundifoliae.

Rumex Scutatus *L.* Französischer Sauerampfer. In Frankreich, der Schweiz. In Küchengarten- Perennirt.

Sauer.

Herba Britannicae.

Rumex aquaticus *L.* Wasserampfer, Rosampfer. An feuchten sumpfichten Orten. (Seite 38.)

VII. Narcotische Gewächse.

Herba Belladonnae.

Herba Solani furiosi (Atropa Belladonna *L.*) Tollbeere, Tollkirsche S.

Die Blätter haben keinen besondern Geruch und Geschmak.

Herba Hyoscyami nigri.

Hyoscyamus niger *L.* Schwarzes Bilsenkraut, Todtenblume, Zigeunerkraut, an Wegen und Feldern. Auf Misthaufen. Zweijährig.

Süslicht ekelhaft.

Herba Hyoscyami albi.

Hyoſcyamus albus *L.* Weiſſes Bilſenkraut. Im ſüdlichen Europa. Frankreich, der Schweiz. Annuel.

Süſslicht ekelhaft, doch ſchwächer.

Herba Strammonii.

Datura Strammonium *L.* Stechapfel. Stammt aus America. Iſt aber überall in Deutſchland an Wegen, ungebauten Orten, an Dörfern einheimiſch, Annuel.

Sehr betäubend.

Herba Cicvtae.

Herba Cicutae terreſtris (Conium maculatum *L.*) Schierling, Erdſchierling. In Gärten, an Zäunen und Mauren, alten Gebäuden, vorzüglich an ſchattigen etwas feuchten Orten. Perennirt.

Ekelhaft gewürzartig, hinterher ſcharf vom Geſchmak. Der Geruch wie Katzenurin.

Wird leicht verwechſelt mit

a) *Chaerophyllum bulboſum L.* knollichter Kalberkropf. Wächſt an eben den Standorten.

b) *Aethuſa Cynapium L.* wilde Peterſilie.

c) *Chaerophyllum Sylveſtre L.* (Herba Cicutariae) Wilder Körbel. Auch mit *Chaerophyllum temulentum, Chaeroph. hirſutum.*

c) *Phel-*

c) *Phellandrium aquaticum L.* Waſſerfenchel.

d) *Oenanthe fiſtuloſa* und *Oenanthe crocata L.*

e) *Liguſticum Peloponenſe L.*

f) *Scandix odorata L.*

g) *Cicuta viroſa L.*

Herba Cicvtae aqvaticae.

Cicuta viroſa *L.* Waſſerſchierling, Wüterich. An ſumpfichten Orten, in Gräben und Teichen, ſowohl im flieſſenden als ſtehenden Waſſer. Perennirt.

Sehr ekelhaft und äuſſerſt ſcharf.

Herba Nicotianae.

Nicotiana Tabacum *L.* Tabak. Stammt aus Indien, wird in Amerika und überall in Europa gebaut. Annuel.

Ekelhaft, ſcharf betäubend.

Herba Rorismarini Sylvestris.

Ledum paluſtre *L.* Wilder Rosmarin, Poſt, Kühnpoſt. Auf feuchten Wieſen, in Sümpfen. Strauchartig.

Friſch terpentinartig, gewürzhaft von Geruch, und von zuſammenzielrend bittern Geſchmak.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Myrica Gale L.* brabantiſche Myrthe, ebenfalls eine Sumpfpflanze.

b) *Andromeda polifolia L.* poleyblättrige Andromeda, ein kleiner niedriger Strauch.

Herba Spigeliae Anthelmiae.

Spigelia Anthelmia *L.* Americaniſches Wurmkraut. In Südamerica. Perennirt.

Widerlich.

Herba Lactvcae Sylvestris.

Lactuca Scariola *L.* Wilder Salat. Wilder Lattich. An Hecken, Zäunen, ungebauten Plätzen. Annuel,

Widrig betäubend.

Herba Lactvcae virosae.

Lactuca viroſa *L.* Giftlattich, Giftſalat. An Gräben, Hecken, in feuchten Gegenden. Annuel.

Widrig betäubend, ſcharf.

Herba Solani nigri.

Solanum nigrum *L.* Nachtſchatten, ſchwarzer Nachtſchatten. Ueberall an Wegen, Zäunen, ungebauten Orten, in Gärten als Unkraut. Annuel.

Widrig betäubend.

III.

Blätter, Folia.

I. Wäsricht ſalzichte Blätter.

Folia Sedi majoris.

Folia Sempervivi majoris (Sempervivum tectorum *L.*) Hauslaub, Hauswurz, Donnerbart. Auf alten Mauern, dürren Hügeln, Perennirt.

Enthält einen wäsrichten ſalzichten Saft.

II. Bittre zuſammenziehende Blätter.

Folia Uvae vrsi.

Arbutus uva urſi *L.* Sandbeerſtaude, Bärentraube. Steinbeere. In ſandigen Heidgegenden, in Wäldern, Ein niedriges Strauchgewächs.

Die Blätter ſind dunkelgrün, klein, hart, länglicht, am Stiel ſchmal und nach der Spize zu almälig breiter, ſtumpf, an beiden Seiten glatt, mit nezförmigen Adern durchzogen.

Wird oft verwechſelt mit

a) *Vaccinium vitis idaea L.* Preuſelbeere. Im Wäldern und Hölzern faſt überall in Deutſchland. Die Blätter ſind am Stiel breiter eiförmig, am Rande etwas umgebogen, auf der Oberfläche hellgrün, auf der untern Seite blaſsgrün mit braunen Puncten.

Folia Rhododendri.

Folia et Stipites Rhododendri (Rhododendron chryſanthum *L.*) Sibiriſche Schneeroſe. In Sibirien auf dem höchſten Schneegebürgen. Ein Strauch,

Herbe, bitter, narcotiſch.

Wird verwechſelt mit

a) *Rhododendron ferrugineum L.* Dieſe Species wächſt auf den Pyrenäen und Alpen häufig. Die Blätter ſind auf der untern Seite roſtfarben.

Folia Aqvifolii.

Ilex aquifolium *L.* Hülſe, Stechpalme, Hülſendorn. Im Wäldern, an Hecken. Ein Strauch.

Zuſammenziehend bitter, und etwas ſchleimicht.

Folia Tvssilaginis.

Tuſſilago farfara *L.* Huflattig (Seite 5.).

Bitter, herbe ſchleimicht.

Folia Sabinae.

Herba Sabinae (Iuniperus Sabina *L.*) Sadebaum, Sevenbaum, ſtammt aus dem Orient. Wird hin und wieder in Garten gezogen. Immer grünend.

Das Kraut hat einen ſtarken widerlichen betäubenden Geruch, und ſehr bittern und brennenden Geſchmak.

Iſt zuweilen verwechſelt mit

a) *Iuniperus virginiana*, Virginiſche Wacholder, rothe Ceder.

b) *Iuniperus Bermudiana*, Bermudiſche Wacholder.

Entbehrliche.

Folia Arboris vitae.

Thuja occidentalis *L.* Lebensbaum. In Canada, Sibirien in ſumpfichten Gegenden. Wird in Garten angepflanzt.

Bitter, harzicht, unangenehm.

Folia Tamarisci.

Tamárix gallica *L.* Tamariske. Spanien, Italien, Frankreich. Ein Strauch.

Herbe, Bitter.

Folia Bvxi.

Buxus ſempervirens *L.* Buxbaum. In Frankreich, der Schweiz, überall in Gärten. Strauchartig.

Bitter zuſammenziehend.

Folia Paragvae.

Folia Apalachines (Caffine Paragua *L.*) Kaffinenſtrauch, Paraguay Thee, Südſeethee, Carolina, Peru.

Herbe bitter, etwas flüchtig.

---

b. *Zuſammenziehend gewürzhafte Blätter.*

Folia Theae.

Thea Bohea, Thea viridis *L.* Thee. In China, Japan.

Zuſammenziehend gewürzhaft, friſch narcotiſch.

III. Zuſammenziehende Blätter.

Folia Qvercvs.

Quercus robur *L.* Eiche. In Wäldern.

Stark zuſammenziehend, herbe.

Folia Alni.

Betula Alnus *L.* Erle. An Flüſſen, auf feuchten Wieſen.

Zuſammenziehend, harzicht.

Entbehrliche.

Folia Betvlae.

Betula alba *L.* Birke, Mayenbaum. In Heidgegenden, Wäldern,

Zuſammenziehend.

Folia Ligvstri.

Liguſtrum vulgare *L.* Zaunriegel, Hartriegel. In Wäldern und Hecken.

Zuſammenziehend, widerlich.

Folia Uvvlariae.

Folia Lauri alexandrinae (Ruscus hypogloſſum *L.*) Z
pfenkraut. Ungarn, Italien,

Zuſammenziehend.

IV. Gewürzhafte Blätter.

Folia Lavri.

Laurus nobilis *L.* Lorbeerbaum. In Italien, Spanie
Aſien, Griechenland. Wird in Garten gezogen.

Gewürzhaft, aetheriſch.

Folia Avrantiorvm.

Citrus Aurantium *L.* Pomeranzenbaum, Orange
baum.

Angenehm, gewürzhaft, aetheriſch.

Folia Jvglandis.

Juglans regia *L* Wallnus, welſcher Nuſsbaum. Stamm
aus Perſien. Wird überall in Europa gezogen.

Gewürzhaft, bitter, betäubend.

Entbehr

Entbehrliche.

Folia Malabathri.

Laurus Caſſia *L.* Indianiſches Blatt, Oſtindien, Malabar, Zeilon, Martinique.

Die Blätter ſind von verſchiedener Gröſſe, zuweilen einige Spannen lang, länglicht rund, von grüngelber Farbe. Sie haben drei ſtarke Ribben, und einen zimtartigen Geſchmak.

Folia Myrti.

Myrtus communis *L.* gemeine Myrthe, Frankreich, Italien, Spanien. Wird in Garten gezogen.

Gewürzhaft, zuſammenziehend.

Folia Balsamitae.

Tanacetum Balſamita *L.* Frauenmünze. Italien, Frankreich, der Schweiz. Perennirt.

Gewürzhaft, aetheriſch.

Folia Avricvlariae.

Hedyotis auricularia *L.* Ohrkraut. Indien, Zeylon.

Gewürzartig.

V. Ge-

V. Gewürzhaft narcotiſche Blätter.

Folia Lavrocerasi.

Prunus Lauroceraſus *L.* Lorbeerkirſche, Kirſchlorbeer. Am ſchwarzen Meer, wird hin und wieder in Gärten gezogen.

Gewürzhaft wie bittre Mandeln, narcotiſch.

VI. Scharfe, ekelhafte Blätter.

Folia Asari.

Aſarum europaeum *L.* Haſelwurzel. Seite 60.

Scharf, bitter, ekelhaft. Der Geruch iſt etwas gewürzhaft.

Folia Sennae.

Folia Sennae alexandrinae (Caſſia Senna *L.*) Sennesblätter. Aegypten, Italien.

Scharf, bitterlich widerlich. Der Geruch eigen.

Man unterſcheidet im Handel mehrere Sorten:

a) *Die Alexandriniſchen Sennesblätter* (Folia Sennae Alexandrinae). Sie ſind länglicht oval, vorn ſpiz, gelblichtgrün.

b) *Di*

b) *Die Mocha Sennesblätter.* Aus Mocha in Arabien. Sie ſind ſchmaler, länger und ſpizer.

c) *Die Sennesblätter von Tripoli*, ſie ſind überhaupt gröſſer, ganz grün und an der Spize ſtumpf.

d) *Die Italiäniſchen Sennesblätter.* Aus Italien, Provence. Sind ſtumpf, mit Adern durchzogen.

Die Sennesblätter werden zuweilen mit ähnlichen Blättern von andern Gewächſen verfälſcht. Am häufigſten geſchieht dies mit den Blättern der *Colutea fruteſcens* und *arboreſcens L.* (deutſche Senna). Dieſe unterſcheiden ſich hauptſächlich dadurch, daſs ſie an der Spize einen kleinen Einſchnitt haben, und herzförmig ausſehen.

Entbehrliche.

Folia Ephedrae.

Ephedra monoſtachya *L.* Katzenſchwanz, Sibirien.

Scharf, ekelhaft betäubend.

IV.

Knoſpen, Schöſslinge, Turiones; Strobuli.

I. Harzichte Knoſpen.

Tvriones Pini.

Strobili Pini (Pinus Sylveſtris *L.*) Fichte, Kiefer, in ſandigen Gegenden der Nordländer.

Die Fichtenknoſpen ſind die erſten Schöſslinge an den Zweigen an welchen ſich die Nadeln noch nicht entwikelt haben. Sie ſind mit bräunlichen Schuppen bedekt, vom Harze klebricht. Der Geſchmak iſt bitter balſamiſch, und der Geruch angenehm harzicht.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Pinus abies L.* gemeine Tanne, roth Tanne. Die Sprößlinge ſind hellgrün, und haben gleich die Geſtalt der Nadeln.

Ocvli Popvli.

Populus nigra *L.* Pappelknöpfe.

Sie ſind länglicht, gelblichtgrün, mit übereinander liegenden Schuppen bedekt, und enthalten einen wohlriechenden, bittern, klebrigen, harzichten Saft.

V.

Blumen, Blüthen, Flores.

I. Gewürzhafte Blüthen.

Flores Naphae.

Citrus Aurantium *L.* Orangeblüten S. 138.

Sie werden gewöhnlich eingeſalzt aufbewahrt. Die Blüthen der Robinia Pſeudoacacia *L.* kommen dieſen ſehr nahe.

Flores Lavendvlae.

Lavendula Spica *L.* Lavendel. In Italien, Spanien, Frankreich, der Schweiz, wird in Garten gezogen.

Durchdringend, angenehm, kampherartig.

Die *Flores Spicae*, Spickblüthen, kommen von einer Varietät welche breitere Blätter hat. Der Geruch iſt ſchwächer und nicht ſo angenehm.

Flores

Flores Stoechadis.

Flores Stoechadis arabicae (Lavendula Stoechas *L.* Welſcher Lavendel. Ein Strauchgewächs in Frankreich, Spanien, Italien.

Durchdringend gewürzhaft, kampherartig, wi der Lavendel.

Flores Anthos.

Rosmarinus officinalis *L.* Rosmarin. Spanien, Italien Frankreich. Wird in Garten gezogen, Strauchartig.

Gewürzhaft kampherartig.

Flores Tiliae.

Tilia europaea *L.* Lindenblüthe.

Angenehm gewürzhaft, ſüſslicht. Sie wir blos friſch gebraucht.

Flores liliorvm Convallivm.

Convallaria maialis *L.* Lilieconvalie, Mayblume. I ſchattigen Wäldern. Perennirt.

Angenehm, lieblich.

Flores Lilii albi.

Lilium candidum *L.* Weiſſe Lilie. In Garten überall

Sehr ſtark fragrant.

Flores Violarvm.

Viola odorata *L.* Veilchen, Märzviole. Auf Wiesen, in Grafsgarten. Perennirt.

Angenehm.

Wird zuweilen verwechfelt mit

a) *Viola canina L.* Hundsviole. Wächft in Gehölzen und Wäldern. Die Blüthen find blafſer von Farbe und ohne Geruch.

b) *Viola hirta L.* rauhes Veilchen, in bergichten Gegenden. Die Blüthen find ebenfalls geruchlos.

Flores Persicae.

Amygdalus perfica *L.* Pfirfchblüthe.

Angenehm bitter, gewürzhaft.

Flores Arnicae.

Arnica montana *L.* Fallkraut, Wohlverley (S. 20)

Scharf, gewürzhaft, bitter.

Sie wird verwechfelt, mit

a) *Inula dyfenterica L.* (Herba Conyzae mediae. Herba *Arnicae Suedenfis*) Ruhrkraut, Berufkraut, falfche Wohlverley. Wächft an feuchten fumpfichten Orten überall. Perennirt.

b) *Hypochaeris maculata L.* geflektes Ferkelkraut auf Wiesen und Weiden.

c) mit den *Hieraciis.*

Flores Acaciae.

Flores Acaciae noſtratis (Prunus ſpinoſa *L.*) Schlehenſtrauch, Schwarzdorn Blüthe. An Wäldern, im Gebüſch.

Angenehm, harzicht.

Wird verwechſelt mit

a) *Prunus padus L.* Ahlkirſchenblüthe. Sie beſteht aus langen traubenförmigen Büſcheln, und hat einen ſtarken widrigen Geruch.

Entbehrliche.

Flores primvlae veris.

Flores Paralyſeos (Primula veris officinalis *L.*) Schlüſſelblume, Himmelsſchlüſſel. Auf Wieſen, in Hölzern und buſchigten Gegenden. Perennirt.

Angenehm.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Primula veris elatior L.* Wächſt mehr an feuchten Gegenden und iſt in allen ihren Theilen gröſſer und höher.

Flores Tvnicae.

Flores Caryophyllorum rubrorum (Dianthus Caryophyllus *L.*) Gartennelke. Im ſüdlichen Europa auf Gebirgen. Perennirt.

Angenehm, gewürzhaft, zuſammenziehend.

Flores tvnicae sylvestris.

Dianthus deltoides *L.* Feldnelke. Auf ſonnigten Hügeln. Perennirt.

Angenehm, zuſammenziehend.

Flores Caprifolii.

Lonicera periclymenum *L.* Geiſsblatt, Je länger je lieber. In ſchattigem Geſträuch.

Durchdringend, angenehm, ſcharf.

Flores Cheiri.

Cheiranthus Cheiri *L.* Gelbes Veilchen, Goldviole. Wird in Garten gezogen, in der Schweiz, Frankreich wild. Perennirt.

Angenehm, veilchenartig, bitter.

Flores Fabarvm.

Vicia faba *L.* Bohne, Saubohne, wird überall cultivirt. Ein Sommergewächs.

Angenehm, durchdringend.

Flores Vlmariae.

Flores Barbae caprinae, Flores reginae prati (Spiraea vlmaria *L.*) Ziegenbart, Johanniswedel. An feuchten moraſtigen Orten, an Graben. Perennirt (S. 72.)

Angenehm ſüslicht, gelinde zuſammenziehend.

Flores Nympheae albae.

Nymphaea alba *L.* Weiſſe Seeblume, auf ſtehenden Waſſern, Teichen. S. 38.

Angenehm.

Flores Trifolii.

Flores trifolii albi (Trifolium repens *L.*) weiſſer Klee, Wieſenklee. Auf Hügeln und Angern.

Angenehm ſüſslicht.

II. Gewürzhaft widerliche Blumen.

Flores Chamomillae.

Flores Chamomillae vulgaris (Matricaria Chamomilla *L.*) Chamille, Kammerblume. Auf Feldern, zwiſchen dem Getraide. Annuel.

Durchdringend, gewürzhaft widerlich.

Wird

Wird zuweilen verwechſelt oder verfälſcht mit

a) *Anthemis Arvenſis L.* Ackerchamille. Die Blumen ſind geruchlos.

b) *Matricaria ſuaveolens L.* Wohlriechendes Mutterkraut. Der Geruch iſt angenehmer.

c) *Anthemis Cotula L.* (Flores Chamomillae oder Cotulae foetidae) Hundschamille, Krötendill. Der Geruch iſt ſtark und widrig.

d) *Chryſanthemum leucanthemum L.* (Bellidis majoris flores) groſse Maaslieben. Die Blumen ſind groſs, kommen einzeln, und haben keinen Geruch.

Flores Chamomillae romanae.

Flores Chamaemeli nobilis (Anthemis nobilis *L.*) römiſche Chamille, römiſcher Romey. Im ſüdlichen Europa auf Wieſen. Perennirt.

Durchdringend weinartig.

Flores Matricariae.

Flores Parthenii (Matricaria parthenium *L.*) Mutterkraut, Meltram. Zwiſchen Getraide, an Mauren Perennirt.

Stark, flüchtig, unangenehm bitter.

Flores Sambvci.

Sambucus nigra *L.* Holunder, Flieder, Kiefcken. Im Dörfern an Zäunen.

Durchdringend, flüchtig unangenehm.

Entbehrliche.

Flores Gnaphalii.

Flores pedis Cati, *Flores Hifpidulae* (Gnaphalium dioicum *L.*) Engelblümchen, Katzenpfötchen, Mausöhrchen. An troknen fandigen Orten, vorzüglich auf fandigen Hügeln. Annuel.

Unangenehm.

Flores Vrticae mortvae.

Flores Galeopfis (Lamium album *L.*) Taube Neffel. Perennirt.

Widrig.

III. Zuſammenziehende Blumen.

Flores rosarvm rvbrarvm.

Flores Roſae damaſcenae (Roſa gallica *L.*) Sammtroſe, Eſſigroſe, Knopfroſe. Im ſüdlichen Europa, wird in Garten gezogen.

Sehr zuſammenziehend, bitter.

Flores Rosae pallidae.

Roſa Centifolia *L.* Centifolienroſe. In Gärten.

Herbe, zuſammenziehend, bitterlich.

Flores rosae albae.

Roſa alba *L.* weiſſe Roſe. In Wäldern, Geſträuchen.

Zuſammenziehend, bitterlich.

Flores rosae Sylvestris.

Roſa Canina *L.* Heckenroſe, wilde Roſe, Hanbutte. In Geſträuchen.

Gelinde zuſammenziehend.

Flores Balavstiorvm.

Punica granatum *L.* Granatblüthe. In Aſien, Africa, Spanien, Frankreich, Italien.

Zuſammenziehend, herbe, bitter.

Entbehrliche.

Flores Hepaticae albae.

Parnaſſia paluſtris *L.* weiſſe Leberblume, Steinblume, Parnaſſusgras. Auf Wieſen.

Zuſammenziehend, herbe, ſchärflich.

Flores Bellidis.

Flores Bellidis minoris (Bellis perennis *L.*) Gänſeblume, Marienblume, Maslieben. Auf Wieſen und Angern. Perennirt.

Zuſammenziehend, ſchärflich.

Flores Stoechadis citrinae.

Gnaphalium arenarium *L.* Rainblume, Mottenblume. Auf dünnen ſandigen Hügeln. Annuel.

Zuſammenziehend.

IV. Bittre Blumen.

Flores Cardamines.

Flores Naſturtii pratenſis (Cardamine pratenſis *L.*) Wieſenkreſſe, Gauchblume. Auf Wieſen, in ſchattigen Grafsgärten.

Bitter, kreſſenartig.

Wird

Wird verwechſelt mit

a) *Cardamine amara L.* Bittre Gauchblume. Hat einerlei Standort, wird aber gewöhnlich gröſſer und iſt ſehr bitter und ſcharf.

Entbehrliche.

Flores Calendvlae.

Calendula officinalis *L.* Ringelblume. In Garten, auf Wieſen im ſüdlichen Deutſchland. Annuel.

Bitter, unangenehm.

Flores Calcatrippae.

Flores Conſolidae regalis (Delphinium Conſolida *L.*) Ritterſporn, zwiſchen Getreide, in Garten.

Bitterlich.

Flores Carthami.

Carthamus tinctorius *L.* Saflor, wilder Safran, Gartenſafran. In Aegypten, Oſtindien. Wird in Deutſchland hin und wieder gebaut. Annuel.

Bitter, ſcharf.

Flores Cyani.

Centaurea Cyanus *L.* Kornblume. Zwiſchen Getreide.. Annuel.

Bitterlich.

V. Blüthentheile.

1. Blumenkelche.

Caryophylli.

Caryophylli aromatici (Caryophyllus aromaticus *L.*) Gewürznelken, Kreidnelken. Auf den Molukkiſchen Inſeln, Amboina, Isle de France, Bourbon.

Es ſind blos die unreifen Blumenkelche, welche abgebrüht, an der Sonne getroknet und durchräuchert werden. Friſch ſehen ſie erſt grün und nachher roth aus. Das Kügelchen welches oben im Kelch ſizt, entfaltet ſich in vier kleine Blumenblättchen. Sie haben einen heiſſen ſehr gewürzhaften Geſchmak und einen durchdringend angenehmen Geruch.

Flores Cassiae.

Calyces Cassiae, Clavelli Cinnamomi, Semen Phellandrii exotici (Laurus Cinnamomum *L.*) Zimmtblüthe, Canehlblüthe. Aus Ceylon, Java, Martinique.

Durchdringend, gewürzhaft süfslich. Es sind ebenfalls die noch nicht entwikelten Kelche des Zimmtbaums.

---

2. *Blumen Staubwege.*

Crocvs.

Crocus sativus officinalis *L.* Safran. Aus dem Orient. Wird in England, Frankreich, Deutschland cultivirt. Die beste Sorte ist der Oesterreichische, denn folgt der Französische, der Englische, Italiänische und Spanische.

Eigentlich ist der Safran blofs die Narbe des Staubweges. Er ist durchdringend, bitterlich, schärflich, betäubend.

Wird verfälscht

a) mit den Blumenblättern der Ringelblume (Calendula off.) des Sallors (Carthamus tinctor.) u. a.

b) mit groben Rindfleischfasern.

VII.

Früchte, Fructus.

I. Süfse Früchte.

Caricae.

Caricae pingues (Ficus Carica *L.*) Feigen. Der Baum ſtammt aus Aſien und wird in Europa überall gezogen.

Man unterſcheidet im Handel mehrere Sorten von Feigen

a) die *Smyrniſchen*, dieſe ſind groſs, gelb und rund (caricae pingues). b) die *Italiäniſchen*, ſie ſind groſs, gelb und länglicht. c) die *Spaniſchen* Feigen, von Mallaga. d) die *Marſeiller* Feigen, ſie ſind kleiner und angenehmer. Die *violetten* Feigen ſind gewöhnlich nicht ſo groſs.

Passvlae.

Paſſulae majores & minores, Paſſulae corinthiacae (Vitis vinifera und Vitis Apyrena *L.*) Roſinen und Corinthen. Aus Aſien, Griechenland, Italien, Frankreich, Spanien.

Im Handel kommen mehrere Sorten vor:

a) Die

a) Die *Spaniſchen* und *Provencer* Roſinen ſind blaulicht braun von Farbe, fleiſchigt, dik und angenehm weinſäuerlich. b) Die *Smyrniſchen* oder *Damaſcener* Roſinen ſind länglicht platt, runzlicht, mehr gelb und ſehr ſüſs.

Die Corinthen kommen von der *vitis apyrena*, einer Abart des Weinſtocks welche kleinere Trauben hat, wie die Johannisbeeren. Ihre Farbe iſt ſchwarzroth, der Geſchmak ſüſs, mit einer ſchwachen Säure. Sie ſind ohne Kerne. Vormals kamen ſie aus Corinth.

Prvna.

Pruna Damaſcena (Prunus domeſtica *L.*) Pflaume.

Zuckerartig ſäuerlich.

Entbehrliche.

Frvctvs Ivivbae.

Rhamnus Zizyphus *L.* rothe Bruſtbeere, Iuiube. Aus Aſien, dem ſüdlichen Europa.

Die Früchte kommen an Geſtalt und Gröſse mit den Pflaumen überein. Sie ſind an der Sonne getroknet, runzlicht, mit einer dicken rothen Oberhaut. Das Fleiſch iſt weislicht gelb, ſüſslicht und

ange-

angenehm, mit einem länglicht runden runzlichten Kern. Sie müſſen groſs, ſchön roth und trocken ſeyn.

Fructus Sebestenae.

Fructus Myxae (Cordia Myxa *L.*) ſchwarze Bruſtbeere, Sebeſten, Sebeſtenpflaume. Aus Syrien, Egypten, Malabar, der Levante.

Sie ſind länglichtrund, runzlicht ſchwarzgrün, am Ende etwas zugeſpizt. Inwendig röthlich braun, fleiſchigt. Der Geſchmak iſt angenehmer und ſüſer als der rothen Bruſtbeeren.

Fructus Dactyli.

Palmulae (Phoenix Dactylifera *L.*) Dattel. In Aethiopien, Indien, dem ſüdlichen Europa.

Die Datteln ſind von Geſtalt und Gröſſe wie die Eicheln. Aeuſſerlich mit einer röthlich gelben Haut umgeben. Das Mark iſt weislicht, von Geſchmak ſüſs und zuckerartig. Der Kern länglichtrund. Sie gehen leicht in Gährung.

II. Saure gewürzhafte Früchte.

Fructus Citri.

Pomum Citri, *malum Citri* (Citrus medica *L.*) die Citrone. Iſt in Aſien, Meden, Perſien, Südeuropa einheimiſch.

Die groſſen, ſaftvollen, dünnſchaligten Früchte müſſen ausgewählt werden.

Fructus Aurantiorum.

Aurantia Hiſpalenſia, *Mala aurantia* (Citrus Aurantium *L.*) Pommeranze, bittre Orange. Im ſüdlichen Europa, Spanien, Italien.

Die *unreifen Pommeranzen*, oder die *Curaſſaäpfel* (Fructus Aurantiorum immaturi, Aurantia Curaſſavica), ſind ſehr bitter und gewürzhaft. Sie kommen vorzüglich von Curaſſao.

Die Bergamotten ſind eine Abart der Pommeranzen, welche auf der Inſel Barbados ſehr gebaut wird.

---

b. *Säuerlich herbe Früchte.*

Fructus Cydoniorum.

Mala, *Pyra Cydonia* (Pyrus Cydonia *L.*) die Quitte. Wird überall in Gärten angepflanzt.

Fructus Acaciae nostratis.

Baccae Acaciae germanicae (Prunus ſpinoſa *L.*) die Schlehe. In Wäldern, Hecken, auf ſonnichten Hügeln (Vergl. S. 146).

Fructus Cynosbati.

Roſa Canina *L.* Hahnbutte, Heckenroſe, wilde Roſe. An Bergen.

---

c. *Saure Früchte.*

Fructus Cerasorum acidorum.

Ceraſa acida ſiccata & recentia (Prunus Ceraſus *L.*) ſaure Kirſchen.

Fructus Corni.

Cornus maſcula *L.* Cornelkirſche. In Wäldern und Gärten.

Säuerlich zuſammenziehend.

---

d. *Schar-*

d. *Scharfe Früchte.*

Fructus Capsici.

Fructus piperis Indici, hiſpanici (Capſicum annuum *L.*) Spaniſcher, Indiſcher Pfeffer. Taſchenpfeffer. In Braſilien, Mexico, Barbados, wird in Garten gezogen. Annuel.

Die Frucht iſt oval kegelförmig, im Anfang grün, hernach orangenroth. Der Geſchmak iſt ſehr bitter und brennend.

---

e. *Bittre Früchte.*

Pomum Colocynthidis.

Cucumis Colocynthis *L.* Koloquintenäpfel. Aus der Levante, Aleppo.

Die Koloquintenapfel ſind von verſchiedener Gröſse, mit einer glatten Rinde welche Anfangs grün, beym Reifen aber citronengelb wird. Inwendig ſind ſie ſchwämmicht, ſchleimicht, mit vielen platten braunen Saamenkörnen. Gewöhnlich kommen ſie abgeſchält in den Handel.

Der Geſchmak iſt ſehr bitter, ſcharf, widerlich.

VIII.

Beeren, Baccae.

I. Säuerlich süsse Beeren.

Baccae Fragorvm.

Fragaria vesca *L.* Die Erdbeeren.

Baccae Ribesiorvm.

Ribesia rubra, nigra, (Ribes rubrum, R. nigrum *L.*) die Johannisbeere, Gichtbeere.

Baccae Rvbi idaei.

Rubus idaeus *L.* die Himbeere.

Baccae mori.

Fructus mori (Morus nigra *L.*) die Maulbeere.

Baccae Sambvci.

Grana Actes (Sambucus nigra *L.*) Holunderbeere, Fliederbeere, Holderbeere, Kiesken.

Säuerlich süss unangenehm.

II. Säuerlich herbe Beeren.

Baccae Berbervm.

Berberis vulgaris *L.* Berberize, Sauerdornbeere. In Hecken und Wäldern.

Baccae vitis ideae.

Vaccinium vitis idaea *L.* Preuſelbeere, Kronsbeere, rothe Heidelbeere.

Baccae Myrtillorvm.

Vaccinium myrtillus *L.* Heidelbeere, Bickbeere, ſchwarze Beere, Blaubeere.

Entbehrliche.

Baccae Sorbi Avcvpariae.

Baccae *Sorbi* (Sorbus Aucuparia *L.*) Vogelbeere, Ebereſchenbeere. In Wäldern an Wegen.

Säuerlich, herbe, mehlicht.

Baccae Oxyacanthae.

Baccae *Spinae albae* (Crataegus Oxyacantha *L.*) Weisdorn, Hagedorn, Müllerbrod. In Wäldern und Hecken.

Zuſammenziehend mehlicht.

Baccae Spinae Cervinae.

Baccae *domeſticae* (Rhamnus Catharticus *L.*) Kreuzbeere, Wegedornbeere, Farbebeere, Weichdorn, Saftgrün. In Geſträuchern und Hölzern.

Sie haben ohngefähr die Gröſse der Wacholdere. So lange ſie noch unreif ſind, ſehen ſie grün aus, wenn ſie reifen werden ſie ſchwarz,

glänzend, mit einem schwärzlichen ins Grüne fallenden Safte gefüllt.

Herbe, bitter widerlich.

Baccae Alkekengi.

Baccae Solani Vesicarii, Fructus Halicacabi (Physalis Alkekengi *L*) Judenkirsche, Boberelle, Schlutte. Im südlichen Europa.

Die Frucht gleicht einer Kirsche. Sie ist Anfangs grün, in der Folge rothgelb, und ist mit einer orangefarbenen häutigen Blase umgeben.

Weinhaft, säuerlich, bitter, ekelhaft.

Baccae Ebuli.

Sambucus Ebulus *L.* Attich. In Wäldern.

Die Beeren sind schwarz und enthalten einen violenblauen Saft. Der Geschmak ist bitterlich süfs ekelhaft.

III. Gewürzhafte Beeren.

Baccae Lavri.

Laurus nobilis *L.* Lorbeere. In Asien, dem südlichen Europa.

Die Lorbeeren sind von der Gröfse einer Kirsche, länglich rund und schwarz. Sie enthalten unter einer dünnen Schale einen braunen doppelten Kern. Der Geruch und Geschmak ist gewürzhaft bitter, ölicht.

Baccae Jvniperi.

Juniperus communis *L.* Wacholderbeere Krametsbeere. In Heidgegenden.

Die Beeren ſind Anfangs grün und werden nachher ſchwärzlichblau. Im Herbſt des zweiten Jahrs bekommen ſie erſt ihre völlige Reife. Sie enthalten ein ins röthliche fallendes Mark. Der Geruch iſt gewürzhaft durchdringend, der Geſchmak ſüſslicht, mit einer Schärfe gemiſcht.

IX.

Muſse, Pulpae.

Pvlpae Tamarindorvm.

Tamarindus Indica *L.* Tamarinden, Tamarindenmark, In der Levante, Oſt- und Weſtindien.

Man unterſcheidet im Handel hauptſächlich Oſt- und Weſtindiſche Tamarinden. Die Frucht iſt eine kurze dike Schoote, welche groſſe Aehnlichkeit mit den groſſen Bohnen hat. Die Schoote beſteht aus einer röthlichen fleiſchigten Rinde, und einer innern dünnen Haut. Zwiſchen beiden liegt das Mark und der platte, gelbrothe, glänzende Saamen.

Das Mark beſteht aus einer klebrichten Maſſe von ſchwarzer Farbe, es iſt mit vielen fadenartigen Gefäſsen durchwebt, und oft mit Stücken von der Schooterinde gemiſcht. Das Mark der Oſtindiſchen Tamarinden iſt ſaurer, trokner und ſchwärzer. Zu dem Mark der Weſtindiſchen iſt Zuker zugeſezt, weil es ſich ſonſt nicht hält.

Wird zuweilen verfälſcht

a) mit Pflaumenmus, Cremor tartari, Acidum Tartari u. dergl.

b) Sehr oft enthält es auch Kupfertheile.

Probe.

1) Wenn man das Tamarindenmus etwas erwärmt und dann einen polirten Spatel einige Stunden hineinſtekt, ſo wird dieſer überkupfert wenn darin Kupfertheile enthalten ſind.

2) Wenn man Spirit. Salis ammoniaci vinoſus auftropft, ſo wird die Stelle blau wenn Kupfer darin iſt.

Entbehrliche.

Pvlpa Cassiae.

Caſſia fiſtula *L.* Kaſſienmus, Rohrkaſſie, Purgierkaſſie. In Oſt- und Weſtindien, den Antillen.

Die Frucht iſt eine mehr oder weniger (bis auf drei Fuſs) lange cylindriſche Schoote. Ihre äuſere Rinde iſt ſchwarzbraun, holzartig und dünne, mit Näthen zuſammengeſezt. Inwendig iſt ſie in kleine häutige Fächer abgetheilt, zwiſchen dieſen iſt das Mark enthalten und ein harter ovaler Kern von dunkel gelber Farbe.

Das Mark ſieht ſchwarzbraun aus, hat einen faden Geruch, und einen gewürzhaft, ſüſslicht, unangenehmen, hinterher ſcharfen Geſchmak.

Im Handel unterſcheidet man

a) die *Orientaliſche* oder *Levanter* Kaſſie, dieſe iſt die beſte; die Schooten ſind gröſſer und diker,

b) die *Egyptiſche* oder *Alexandriniſche*. Dieſe iſt dünner und wird unreif geſammlet.

c) die *Occidentaliſche*, am häufigſten von den *Antilliſchen* Inſeln, die ſchlechteſte.

d) Die *Braſiliſche* Kaſſie hat ſehr groſſe und ſtarke Hülſen und ſoll gar nicht abführen.

Die Schooten müſſen friſch, ſchwer, glatt ſeyn, die Saamen nicht klappern, und das Mark darf nicht ſauer, herbe oder ſchimlicht ſeyn. Es iſt gewöhnlich mit Pflaumenmus verfälſcht.

X.

Fruchtſchaalen, Involucrum.

Macis.

Die Muskatenblüthe, Muskatenblume. Von den Molukkiſchen Inſeln. Banda vorzüglich.

Die Frucht des Muskatennusbaums iſt rundlich, an Geſtalt und Gröſse einer Birne ähnlich, gelbgrün und glatt. Sie hat äuſſerlich eine dike bittre Schaale wie die Wallnüſſe. Unter dieſer eine beſondere, in mehrere Streifen abgetheilte nezförmige Subſtanz, die ſogenannte Macis. Sie iſt dunkelroth, ſehr gewürzhaft, pikant und ölicht, durch das Troknen wird ſie gelb. Gewöhnlich wird ſie vor dem Verſchiken mit Seewaſſer beſprengt, damit ſie ſich beſſer hält. Auf dieſer Muskatenblüthe folgt der Kern, oder die Moſchatennuſs.

Man muſs die dunkelrothen, ölichten und biegſamen Stüke auswählen.

Cortex Jvglandis exterior.

Putamen Juglandis (Juglans regia *L.*) die unreife grüne Wallnuſsſchaale.

Sie iſt herbe und bitter.

XI.

Schooten, Hülſen.

Siliqva Vanillae.

Vaniglia, Araci aromatici (Epidendorn Vanilla *L.*) Vanillenwinde. Im ſüdlichen Amerika, den Weſtindiſchen Inſeln. Dieſes rankende Gewächs wird gewöhnlich neben dem Cacaobaum gepflanzt.

Die Schooten ſind platt, dunkelbraun von Farbe und geſtreift. Etwa ſechs Zolle lang und einen halben Zoll breit. Inwendig voll von kleinen glänzenden Saamen. Der Geruch und Geſchmak iſt angenehm gewürzhaft. Sie werden noch ehe ſie vollkommen reif ſind eingeſammlet, getroknet, und mit einem fetten Oele beſtrichen verſchikt.

Sie muſs weder zu troken noch zu feucht ſeyn, gehörig ſchwer, und einen angenehmen durchdringenden Geruch haben.

Entbehrliche.

Siliqva dvlcis.

Ceratonia siliqua *L.* Johannisbrodt, Soodbrodt. Im Orient, dem südlichen Europa.

Die Schooten sind länglicht platt, schwarzbraun, etwa vier Zolle lang und bis einen Zoll breit. Inwendig enthalten sie ein süsses braunes Mark und platte eirunde Saamen. Sie werden leicht von Würmern zerfressen.

Follicvli Sennae.

Cassia Senna *L.* Die Senna Schooten, Sennesbälglein, (Vergl. S. 140.)

Dies sind kurze, sichelförmige, plattgedrükte Hülsen in welchen die Saamen enthalten sind. Sie haben keinen Geruch, aber einen salzichten bittern Geschmak.

Setae Siliqvae hirsvtae.

Lanugo siliquae hirsutae (Dolichos pruriens *L.*) Jukende Fasel. In den Wäldern von Ostindien, in Südamerica, den Caraibischen Inseln.

Die Hülsen sind vier bis fünf Zolle lang, Fingerdik, lederartig und gebogen. Aeusserlich mit einer rothbraunen Wolle und dicht an einander sizenden stechenden Borsten besezt.

XII.

Saamenkapſeln.

Capita papaveris.

Capita. Capſulae papaveris albi & nigri, (papaver Somniferum *L.*) die Mohnköpfe. Der Mohn ſtammt aus den wärmſten Gegenden von Aſien. Annuel.

Der Mohnkopf beſteht aus einer diken häutigen Kapſel, welche in mehrere Fächer inwendig abgetheilt iſt, worin die Saamen enthalten ſind. Oberhalb iſt ſie mit einem ſternförmigen Huthe bedekt. Die friſchen Köpfe enthalten auch in unſerm Clima einen milchigten narcotiſchen Saft.

Anisvm Stellatvm.

Aniſum Sinenſe, Semen Badian (Illicium Aniſatum *L.*) Sternanis. Aus China, Japan, den Philippiniſchen Inſeln.

Die Kapſel iſt aus ſechs bis acht Fächern zuſammengeſezt, welche in der Mitte vereinigt ſind, und der Kapſel die Figur eines Sterns geben. Aeuſſerlich iſt ſie gelblichtbraun, hart und rauh, inwendig glatt und glänzend. In jeder Kapſel liegt ein braunes, glänzendes, linſenförmiges Saamenkorn. Geruch und Geſchmak ſind ſüſs und gewürzhaft wie Fenchel und Aniſaamen.

XIII.

Saamen, Semina.

I. Mehlichte Saamen.

Triticvm.

Farina tritici, Amylum (Triticum Hybernum *L.*) der Weizen.

Hordevm excorticatvm.

Hordeum perlatum (Hordeum vulgare *L.*) Die Gerstengraupen.

Avena excorticata.

Avena Sativa *L.* Die Hafergrüze.

Semen Oryzae.

Grana Oryzae (Oryza fativa *L.*) der Reis im ganzen Orient.

Entbehrliche.

Semen Fabarvm.

Farina Fabarum (Vicia Faba *L.*) die groſſe Bohne.

Semen

Semen Ervi.

Ervum ervilia *L.* Wicke, Linſe, Italien, Frankreich.

Semen Orobi.

Orobus vernus *L.* die Waldwicke, Faſankraut.

Semen Lvpini.

Lupinus albus *L.* Lupine, Wolfsbohne, Feigbohne. Mehlicht, bitter.

Semen ciceris.

Cicer arietinum *L.* Kicher. In Spanien, Italien.

II. Oehlichte Saamen.

a. *Kerne, Nuclei.*

Amygdalae.

Amygdalae dulces & amarae (Amygdalus ſativus, Amygdalus communis *L.*) bittre und ſüſse Mandeln. Aus Syrien, Egypten, Arabien. Wird im ſüdlichen Europa häufig angepflanzt.

Die Mandeln kommen entweder mit oder ohne Schalen in den Handel. Sie müſſen äuſſerlich eine

röth-

röthlich gelbe, glatte Haut haben, und innerlich recht weis seyn, nicht zerbrochen oder runzlicht, oder wurmstichig. Sie müssen auch nichts ranzichtes und scharfes haben.

Nvclei Cacao.

Theobroma Cacao *L.* Kakaonüsse, Kakaobohnen. Aus Südamerica, den Antillischen Inseln, Westindien.

Die Frucht kommt an Gestalt und Grösse der Melone gleich, und die Kakaobohnen sind die Kerne. Die Frucht selbst ist etwas süslicht sauer von Geschmak. Die frischen Kerne werden in grosse Fässer gepakt damit sie in Gährung gerathen, dadurch verlieren sie ihren herben bittern Geschmak und ihre weisse Farbe, und werden rothbraun. Sie würden auch ohnedem leicht verderben und auskeimen.

Nachdem sie vier oder fünf Tage gegohren haben, werden sie an der Sonne getroknet.

Man erhält die Cacaonüsse von verschiedener Güte. Die besten kommen von *Nicaragua.* Sie sind rundlich, gröser, diker als die andern Sorten, etwas höckericht, und mit weissen silberartigen Flitterchen überzogen. Sie enthalten viel Oel. Die *Westindischen* sind kleiner und dünner, nicht so fettig,

tig, dagegen mehr bitter. Die *Braſiliſchen* ſind länger und brauner, noch weniger fettig, und am ſchlechteſten.

Nvces Jvglandes.

Nuces regiae (Juglans regia *L*) Wallnus, wälſche Nuſs.

Entbehrliche.

Nvclei Pineae.

Pinei, *Pineoli* (Pinus pinea *L.*) Pinien, Zirbelnüſſe. Aus dem ſüdlichen Europa.

Die Kerne ſind weis, länglicht platt, einen halben Zoll lang, mit einer dünnen braunen Haut überzogen. Der Geſchmak kommt mit den ſüſſen Mandeln überein.

Sie müſſen weis, friſch und ſüſs ſeyn.

Pistaciae.

Piſtacia vera *L.* Piſtazie, Syriſche Pimpernuſs. Aus Perſien, Syrien, Arabien, Oſtindien, dem ſüdlichen Europa, Sicilien.

Der Kern iſt blaſsgrünlicht mit einer rothen Rinde umgeben, fettig. Er wird bloſs der grünen Farbe wegen gebraucht.

Nvces Behen.

Nuces Been, Glandes vnguentariae, Balani myriſticae (Guilandina Moringa *L.*) Behennuſs, Zeiloniſche Oelnuſs. Aus Syrien, Oſtindien, Malabar, Zeilon.

Die Frucht iſt wie eine Haſelnuſs, länglicht, dreiekt, mit einer dünnen, glatten, weiſſen oder grauen Schaale bedekt. Inwendig enthält ſie eine weiſſe ölichte Mandel, von bitterm ſcharfen und unangenehmen Geſchmak.

---

b. *Oelichte Saamen.*

Semen Catapvtiae majoris.

Semen Ricini (Ricinus communis *L.*) Wunderbaum, Brechkörner. In beiden Indien.

Die Frucht iſt rund, dreifächerich, flachlicht. Die Saamen ſind platt, oval, mit einer dünnen grau und ſchwarz geſprenkelten, troknen ſehr ſcharfen Rinde. Der Kern iſt weis und ölicht.

Semen Lini.

Linum uſitatiſſimum *L.* Leinſaat.

Der Saamen iſt klein, länglicht platt, an der einen Seite ſpiz und an der andern ſtumpf, mit einer

einer braunen glänzenden Schaale und einem weiſſen Kern.

Die Schaale enthält einen reinen Schleim, der Kern iſt ölicht.

Semen Cannabis.

Cannabis ſativa *L.* der Hanfſaamen.

Die Körner ſind oval mit einer weisgrauen glatten Schaale, und einem ölichten Kern.

Semen papaveris.

Papaver ſomniferum *L.* der Mohnſaamen. (S. 172)

Die Saamen ſind klein, rundlich, entweder weis oder bläulich ſchwarz.

Entbehrliche.

Semen Melonvm.

Cucumis Melo *L.* die Melonenſaamen.

Sie ſind länglicht, weis und platt.

Semen Citrvlli.

Semen Anguriae (Cucurbita Citrullus *L.*) Waſſermelone. Im ſüdlichen Europa.

Sie ſind gröſser, die Schaale iſt ſchwarz.

Semen Cvcvrbitae.

Cucurbita Pepo *L.* Cucurbita Lagenaria *L.* Mandelkürbis, Flaſchenkürbis. Wild in America.

Die Saamen ſind groſs, platt und weis.

Semen Cichorei.

Cichorium Intybus *L.* Zichorie.

Semen Endiviae.

Cichorium Endivia *L.* Endivie.

Semen Lactvcae.

Lactuca Sativa *L.* Sallat, Lactuc.

Länglicht platt, an beiden Seiten ſpiz, grau.

Semen Portvlacae.

Portulaca Sativa *L.* Portulakſaamen.

Die Früchte beſtehen aus länglichten Kapſeln, in welchen kleine ſchwarze Saamen enthalten ſind.

Semen Cvcvmeris.

Cucumis ſativus *L.* Die Gurkenſaamen.

Länglicht, platt und weis.

Semen Carthami.

Carthamus tinctorius *L.* Der Saflor, wilder Safran. Aus Egypten, wird überall angebaut.

Die Saamenkörner ſind weis, glatt, länglicht mit vier Ecken, ſüſslicht, ſchleimigt von Geſchmak.

Semen Aqvilegiae.

Aquilegia vulgaris *L.* Ackeley, Glokenblume. Im ſüdlichen Europa, in Gärten. Perennirt.

Der Saamen iſt von der Gröſſe eines Hirſenkorns, oval, glänzend, ſchwarz, mit einem ölichten Kern.

Semen Cardvi Mariae.

Carduus marianus *L.* Stechkörner, Stichkerne. Wird in Garten gebaut.

Die Saamen ſind cylindriſch, platt, mit einer braunen glänzenden Rinde. Der Kern iſt weis und ſüſs.

Semen Sesami.

Seſamum orientale *L.* Seſamſaamen, Egyptiſcher, Alexandriniſcher Oelſamen.

Sie ſind eiförmig, gelb und ſüſs.

Semen Lithospermi.

Semen Milii Solis (Lithoſpermum officinale *L.*) Steinhirſe, Steinſaame, Perlkraut. Im ſüdlichen Europa.

Die Saamen ſind faſt rund, von weislicht grauer Farbe wie kleine Perlen, hart und glänzend, mit einem ſüſſen ölichten Kern.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Lithoſpermum arvenſe L.* Acker-, Feld-, Steinhirſe. Die Saamen ſind rauh, runzlicht und ſchwarz.

b) *Lithoſpermum purpureo coeruleum L.* purpurblaue Steinhirſe. Dieſe Saamen ſind weis und glatt.

III. Schleimichte Saamen.

Semen Cydoneorvm.

Pyrus Cydonia *L.* Quittenſaame, Quittenkörner.

Die Kerne haben eine braune Haut wie die Apfelkörner, die Hälfte ihres Gewichts iſt Schleim.

Semen Psyllii.

Plantago Pſyllium *L.* Flöhſaamen, Pſyllenſaamen, im ſüdlichen Deutſchland auf ſandigtem Boden.

Der Saame iſt länglicht, glänzend, auf der einen Seite platt und der andern halbrund, dunkelbraun. Ohne Geruch und Geſchmak.

Wird zuweilen verwechſelt mit

a) *Plantago Cynops L.* ſtaudiger Wegerich, im ſüdlichen Europa.

Entbehrliche.

Semen Cardvi benedicti.

Centaurea benedicta *L.* Kardebenedicte. Im mittäglichen Europa. Wird in Garten gezogen. Annuel.

Die Saamen ſind lang, geſtreift, gelbgrau, oben mit feinen Härchen beſezt. Sie enthalten ein weiſſes ſchleimicht ſüſſes Mark.

IV. Gewürzhafte Saamen.

Nvx Moschata.

Myriſtica Moſchata *Th.* die Moſchatennuſs, (Seite 168.)

Die Moſchatennuſs hat ohngefähr die Geſtalt einer Olive. Sie iſt hart, von aſchgrauer Farbe, mit geſchlängelten weiſslicht gelben Adern bezogen, etwas fettig anzufühlen. Inwendig blaſsgelb von Geruch und Geſchmak ſehr gewürzhaft und angenehm.

Die Nüſse werden vor dem Verſchiken mit Kalk gebeizt, getroknet und durchräuchert.

Baccae Lavri.

Laurus nobilis *L.* die Lorbeere. In Aſien, dem ſüdlichen Europa.

Die Lorbeeren ſind ſchwarz, länglicht rund, von der Gröſſe einer Kirſche. Sie enthalten unter einer dünnen Schaale einen braunen geſpaltenen Kern. Der Geruch und Geſchmak iſt bitter, gewürzhaft, widerlich.

Baccae Iuniperi.

Iuniperus communis *L.* Wacholderbeere. In feuchten Heidgegenden.

Die Beeren werden erſt im Herbſt des zweiten Jahres reif. Sie ſind ſüſs, gewürzhaft, angenehm.

Semen Cardamomi.

Amomum Cardamomum *L.* Kardamom. In Malabar, Ceylon, Guinea, Egypten. Perennirt.

Es gibt davon drei Arten:

1) *Cardamomum majus* oder *longum*, der groſſe Kardamom. Die Saamenkapſeln ſind faſt anderthalb Zolle lang, dreiekt, dünne, geſtreift, von blaſsgrauer Farbe. Die Körner kommen mit dem Corianderſaamen überein, und ſind ſchwach gewürzhaft.

2) *Cardamomum medium*, oder *rotundum*, der runde Kardamom, etwa wie eine Haſelnuſs groſs, mit drei hervorſtehenden Ecken. Die Saamenkörner ſind auf der einen Seite rund und auf der andern eckicht, dabei von Geſchmak und Geruch ſtärker.

3) *Cardamomum minus*, der kleine Kardamom, die Kapſel iſt einen halben Zoll lang, bleich-

gelb, dreiekt und geſtreift. Die Saamen ſind dunkelbraun, ekicht, angenehm penetrant gewürzhaft.

Grana paradisi.

Semina Cardamomi maximi (Amomum granum paradiſi *L.*) Paradieskörner, aus Zeilon, Guinea.

Die Körner kommen gewöhnlich ausgehülſet in den Handel, ſie ſind gröſſer als der kleine Kardamom, ekicht, gewürzhaft, pfefferartig. Die Saamenkapſel ſoll wie ein Taubenei groſs ſeyn.

Semen Anisi.

Semen Aniſi vulgaris (Pimpinella Aniſum *L.*) der Anies. Wird in Europa überall gebaut.

Angenehm gewürzhaft.

Semen Foenicvli.

Anethum foeniculum *L.* der Fenchel. Im ſüdlichen Europa.

Die Saamen ſind ſchmal, gekrümmt und hellgelb, gewürzhaft ſüſslicht.

Semen Carvi.

Carum Carvi *L.* Wieſenkümmel, gemeiner Kümmel, Schwarzkümmel. In Deutſchland überall.

Der Saamen iſt länglicht, etwas gebogen, geſtreift, dunkelbraun, gewürzhaft. Der Geſchmak iſt bitterlich.

Semen Coriandri.

Coriandrum ſativum *L.* Der Koriander. Im ſüdlichen Europa. Annuel.

Die Saamen ſind rund, von gelbgrauer Farbe und geſtreift. So lange ſie grün ſind haben ſie einen widrigen ſtarken Geruch, getroknet ſind ſie angenehm, gewürzhaft.

Semen Dauci.

Semen Dauci ſylveſtris (Daucus Carota *L.*) Karotten Saamen, wilder Möhrenſaamen. Auf Bergen und Anhöhen. Zweijährig.

Sie ſind rund, von grauer Farbe, auf der einen Seite platt und auf der andern erhaben mit Hahren beſezt. Der Geſchmak iſt gewürzhaft bitterlich.

Semen Petroselini.

Apium petroſelinum *L* Der Peterſilienſaame. Wird in Küchengarten angebaut.

Der Saamen iſt klein von grauer Farbe, etwas gekrümmt, auf der convexen Seite mit vier gelben Furchen, der Geſchmak iſt gewürzhaft, mit einer Schärfe gemiſcht.

Entbehrliche.

Anthophylli.

Eugenia caryophyllata *Thunb.* Mutternelken (Seite 154.)

Sie ſind einen Zoll lang, dunkelbraun, in der Mitte bauchicht und an beiden Enden ſchmaler, und enthalten einen ſchwarzen glänzenden Saamen. Sie ſind nicht ſo ſtark gewürzhaft als die Caryophylli aromatici.

Faba pichvrim.

Laurus pichurim *L.* Braſiliſche Bohne, aus Braſilien. Paraguay.

Sie gleicht einer groſſen, der Länge nach geſpaltenen Mandel. Aeuſſerlich iſt ſie ſchwärzlich mit einer zarten Haut umgeben, auf der flachen Seite der Länge nach etwas ausgehölt. Inwendig

iſt

iſt ſie lichtbraun und von feinem Korn. Der Geruch und Geſchmak kommt in etwas der Moſchatennuſs gleich.

Semen pastinacae.

Paſtinaca Sativa *L.* Paſtinak.

Der Saamen iſt elliptiſch, zuſammengedrükt, gereift mit einem Rande, von ſtarkem Geruch und gewürzhaft.

Semen Cvmini.

Cuminum cyminum *L.* römiſcher Kümmel, Mutterkümmel. In Egypten, Aethiopien, Malta, Sicilien.

Der Saamen iſt gröſser als der Fenchelſaamen, grünlich oder graugelb, länglich, geſtreift, von ſtarkem Geruch und Geſchmak.

Semen petroselini macedonici.

Bubon Macedonicum *L.* Macedoniſche Peterſilie. In Macedonien, der Levante.

Die Saamen ſind klein, länglicht, gefurcht, rauh, von brauner oder dunkelgrüner Farbe, durchdringend gewürzhaft, kümmelartig.

Carpobalsamvm.

Amyris Opobalſamum *L.* Die Balſamkörner. Der Saamen des Strauchs von welchem der Meccabalſam erhalten wird.

Die Balſamkörner ſind kleine Beeren von der Gröſse einer Erbſe. Sie haben eine braune Rinde mit vier erhabenen Linien und einem kleinen Stiel. Der Kern iſt weis. Geruch und Geſchmak ſind angenehm balſamiſch.

Semen agni casti.

Vitex agnus caſtus *L.* Keuſchbaum, Keuſchlammbaumſaamen. In Sicilien, Neapel in ſumpfichten Gegenden.

Es ſind kleine runde Beeren, ſchwarzlich von Farbe und wollicht. Sie haben im Geſchmak mit dem Kardamom Aehnlichkeit.

Semen Sileris.

Semen Sileris montani (Laſerpitium Siler *L*) Seſelkraut, Roſskümmel. Im ſüdlichen Deutſchland, Frankreich.

Die Saamen ſind ſchmal, länglicht, angenehm gewürzhaft.

Semen Levistici.

Semen Liguſtici (Ligusticum leviſticum *L.*) Liebſtökel, Badkraut. Auf den Alpen und Apenninen.

Die Saamen ſind gelb, platt, mit fünf erhabenen Streifen, länglicht, von Geſchmak ſcharf.

Semen Seseli.

Semen Seſeleos cretici, Seſeleos montani (Tordylium officinale *L.*) Bergkümmel, Seſelſaamen, Roſenkümmel. In Italien, Sicilien, Frankreich.

Die Saamen ſind länglicht, auf der einen Seite plattgedrükt, und auf der andern erhaben mit drei erhabenen Streifen. Geruch und Geſchmak ſind ſchwach aromatiſch.

Semen Seseli massiliensis.

Semen Seſeleos Maſſilienſis (Seſeli tortuoſum *L.*) Roſskümmel, Pulſthafer. In Frankreich, dem ſüdlichen Europa.

Die Saamen ſind länglicht geſtreift, von Farbe grünlicht, ſcharf gewürzhaft.

Semen perfoliatae.

Bupleurum rotundifolium *L.* Durchwachs. In Gärten.

Sie ſind klein, hart, glatt und ſchwarz von Farbe.

Semen Ammi veri.

Semen Ammios veri, cretici (Sifon Ammi *L.*) Kretiſcher Alexandriniſcher Ammei, Mohrenkümmel, Herrenkümmel. In Egypten, Spanien.

Die Saamen ſind klein, eiförmig, geſtreift, von Farbe grau. Der Geſchmak iſt gewürzhaft bitter durchdringend.

Semen Ammi vulgaris.

Semen Ammios vulgaris (Ammi majus *L.*) groſſer, gemeiner Ammei. Im ſüdlichen Europa.

Sie ſind klein, geſtreift, braun, wenig gewürzhaft.

Semen Abelmoschi.

Hibiſcus Abelmoſchus *L.* Biſamkörner. In Südamerica, Aſien.

Die Saamen ſind Nierenförmig wie eine Linſe groſs, graubraun. Wenn man ſie reibt oder erwärmet, haben ſie einen Biſam Geruch. Der Geſchmak iſt bitterlich.

Semen Apii.

Apium graveolens *L.* wilder Selleri Saamen. In ſumpfichten Gegenden.

Die Saamen ſind auf der einen Seite platt und auf der andern erhaben, grau von Farbe, ſtreifig, dünne. Der Geruch iſt ſtark und der Geſchmak ſcharf.

Semen Cerefolii.

Semen Chaerephylli, Chaerefolii (Scandix Cerefolium *L.*) der Körbelſaamen (S. 101.)

V. Scharfe Saamen.

Piper.

Piper nigrum & album (Piper nigrum *L.*) der ſchwarze und weiſſe Pfeffer. In Malabar, Java, Summatra.

Der Pfeffer trägt einen ährenförmigen Blumenſtiel, worauf nachdem er verblüht iſt kleine rothe ſaftige Beeren folgen. Die unreifen Beeren ſind grün und werden durch das Troknen ſchwarz und runzlicht. (Der *ſchwarze Pfeffer*). Sie ſind ſchärfer und hiziger als die reifen Beeren. Der *weiſſe Pfeffer* iſt der Saamen welcher vollkommen reif geworden, und worauf nach vorhergängiger Macera-

ceration in Seewaſſer, die äuſſere Haut abgemacht iſt. Er iſt daher auch milder als der ſchwarze Pfeffer.

Semen Sabadilli.

Veratrum Sabadilla *L.* Sabadillenſaamen. Aus Mexico.

Der Saamen iſt in gelben länglichten Fruchthülſen eingeſchloſſen. Er iſt ſchwarz und ſpizig, ohne Geruch, von einem höchſt brennenden widridrigen Geſchmak.

Semen Sinapis.

Semen Sinapis nigrae (Sinapis nigra *L.*) der ſchwarze Senf.

Die Saamen ſind klein, rund, ſchwärzlichbraun.

Semen Sinapis albae, *Semen Erueae* (Sinapis alba *L.*) der weiſſe oder gelbe Senf. Sie ſind etwas gröſſer, rund, gelblicht weis und ſcharf.

Cvbebae.

Piper Caudatum (Piper Cubeba *L.*) Kubeben, Schwindelkörner. In Java, Malabar, Bourbon.

Die Kubeben ſehen dem weiſſen Pfeffer ſehr ähnlich, ſie unterſcheiden ſich hauptſächlich dadurch daſs ſie einen langen dünnen Stiel haben.

Entbehrliche.

Semen Coccognidii.

Daphne Mezerum *L*, Daphne Thymelaea, D. Laureola *L*. Pfefferbaum, Kellerhals.

Die Saamen ſind rund wie Erbſen, mit einer kürzen Spize und einer braunen, ſtreifigen, zerbrechlichen Schaale. Der Kern iſt gelb, ölicht und ſehr ſcharf.

Grana Tiglii.

Grana Tiglia, *G. Tilli* (Croton Tiglium *L.*) Purgierkörner. In Oſtindien, Malabar.

Sie ſind länglicht rund, glatt, mit einer dünnen grauen Schaale. Der Kern iſt ölicht, ſcharf.

Semen Staphidisagriae.

Delphinium Staphisagria *L.* Stephanskörner, Lauskörner. In Aſien, Spanien, Südfrankreich, Italien.

Der Saamen iſt klein, rauh, dreiekt, äuſſerlich ſchwärzlich grau. Der Geſchmak ſcharf, brennend kelhaft.

Semen Nigellae.

Semen Melanthii (Nigella Sativa *L.*) ſchwarzer Kümmel, ſchwarzer Coriander. Aus Egypten, wird in Garten gezogen.

Die Saamen ſind klein, ekicht, an beiden Seiten zugeſpizt, ſchwarz. Inwendig enthalten ſie ein grünliches Mark. Der Geruch iſt gewürzhaft und der Geſchmak beiſſend.

Semen Coccvli.

Cocculi indici (Meniſpernum Cocculus *L.*) Kokkelskörner, Fiſchkörner. Aus Oſtindien.

Die Früchte ſind wie Erbſen, faſt rund, von dunkler Farbe, runzlicht, und enthalten einen nierenförmigen Saamen. Sie ſind ſehr bitter und brennend.

Entbehrliche.

Piper longvm.

Piper longum *L.* langer Pfeffer. Aus Bengalen und andern Gegenden von Oſtindien.

Die Frucht iſt den Käzchen des Haſelſtrauchs oder der Birke ähnlich, mit vielen kleinen Zellen worin ein kleines rundliches Korn ſich befindet. Aeuſſerlich iſt es ſchwärzlich, innerlich weislicht grau, ſcharf und brennend.

VI. Bittre Saamen.

a. *Bittre Kerne.*

Nvclei Persicae.

Amygdalus perſica *L.* Die Pfirſchkerne.

Sie ſind platt mit einer braunen Haut umgeben, angenehm bitter.

Nvclei Cerasorvm.

Prunus Ceraſus *L.* die Kirſchkerne.

---

b. *Bittre Saamen.*

Semen Santonici.

Semen Cinae, *Semen Contra* (*Artemiſia iudaica?* A. Contra? A. Santonicum?) Zittwerſaamen. Aus der Levante, die beſte Sorte kommt aus Aleppo.

Die Saamen ſind klein, länglicht gelbgrau und glatt, mit dünnen Stengeln gemiſcht. Der Geſchmak iſt ſehr bitter widerlich, und etwas ſcharf.

Semen Tanaceti.

Tanacetum vulgare *L.* Reinfarrn, Wurmkrautſaamen. An Feldern.

Entbehrliche.

Semina Anticholericae.

Sophora heptaphylla *L.* Sophora, aus Oſtindien. (S. 19.)

Semen Paeoniae.

Paeonia officinalis *L.* die Gichtroſe, Paeonie (S. 42).

Die Saamenkapſeln ſind rauh, inwendig roth und enthalten rundliche glänzende ſchwarze Saamenkörner. Das Mark iſt weis und bitter.

Semen Lingvae avis.

Semen fraxini (Fraxinus excelſior *L*) der Eſchenſaame.

Die Saamen ſind lang, ſehr ſchmal und platt. Der Geſchmak iſt bitter und etwas ſcharf.

Semen Thlaspios.

Thlaſpi arvenſe *L.* Baurenſenf, wilder Senf. Auf den Feldern.

Die Saamen ſind rundlich und etwas platt, bitter, ſcharf, knoblauchsartig.

Strobvli lvpvli.

Summitates Lupuli (Humulus lupulus *L.*) Die Blume und Frucht des Hopfens.

Nvces Cvpressi.

Galbuli (Cupreſſus ſempervirens *L.*) Die Zipreſſennüſſe. Aus Aſien, der Levante.

Die weiblichen Zapfen beſtehen aus übereinander liegenden Schuppen, worin die ekichten Nüſſe liegen. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend bitter.

Grana Sapotillae.

Achras Sapota *L.* Sapotillkörner, auf den Caraibiſchen Inſeln.

Die Frucht iſt ein Apfel, welcher länglichte ſchwarze glänzende Saamen enthält. Sie ſind ſehr bitter.

Faba Ignatii.

Fabae febrifugae (Ignatia amara *L.*) Ignatiusbohne. In Indien.

Es ſind länglichte Nüſſe, von der Gröſſe einer Haſelnus, ekig, auswendig grau und ſehr hart, inwendig glänzend und hornartig. Der Geſchmak iſt ſehr bitter.

Myrobalani.

Phyllanthus emblica *L.*? Myrobalanen. Aus Malabar, Zeylon und andern Gegenden von Oſtindien.

Es ſind die getrokneten Früchte.

Man unterſcheidet davon fünf Arten:

a) *Myrobalani indae* oder *nigrae* die ſchwarzen, indiſchen Myrobalanen. Dies ſind die kleinſten. Sie ſind länglicht, oval, runzlicht und ſchwarz, inwendig glänzend pechartig.

b) *Myrob. Chebulae*, die ſchwarzbraunen. Sie ſind dunkelbraun mit fünf Streifen.

c) *Myrob. emblicae*, die aſchfarbenen, ſind ſchwärzlich und ſechsekigt.

d) *Myrob. belliricae* die Belliriſchen. Sie ſind hellgrau, wie Moſchatennüſſe.

e) *Myrob. citrinae, flavae*, die gelben Myrobalanen, ſind länglicht rund, citronenfarben, oder röthlich gelb mit ſchwarzen Streifen. Es iſt noch unbekannt von welchen Bäumen dieſe Früchte kommen.

Der Geſchmak der Myrobalanen iſt herbe bitterlich, etwas ſcharf.

VI. Narcotiſche Saamen.

Semen Phellandrii aqvatici.

Semen foeniculi aquatici (Phellandrium aquaticum *L.*) Waſſerfenchel, Roſsfenchel Ueberall in Deutſchland in ſumpfichten Gegenden, in ſtehenden Waſſern am Ufer.

Die Saamen ſind länglich, grüngelb, grade, gefurcht oder mit ungleichen Rippen. Sie haben einen widerlichen ſtarken Geruch.

Die Pflanze wird oft verwechſelt mit

a) *Sium latifolium L.* breitblättrichter Waſſermerk. Die Saamen ſind einwärts gekrümmt, ſtärker gerippt, zwiſchen den Rippen ſchwarz, die Rippen ſind gleich.

b) *Sium anguſtifolium* ſchmalblättrichter Waſſermerk, hat mit dem vorigen einerlei Standort, wird aber nicht ſo groſs.

Nvx Vomica.

Strychnos Nux vomica *L.* Krähenaugen. Aus Malabar, Zeilon.

Die Früchte dieſes Baums ſind goldgelb, von der Gröſſe der Apricoſen. Sie beſtehen aus einer weiſſen ſchwammigen Subſtanz mit einer harten

Rinde, in dieſer liegen die Saamen. Die Krähenaugen ſind weisgrau, rund, an beiden Seiten platt mit einer kleinen Vertiefung in der Mitte, und mit zarten glänzenden Haaren beſezt. Sie ſind hart und zähe, faſt hornartig und ſehr bitter, narcotiſch.

Semen Hyoscyami.

Hyoſcyamus niger *L.* Bilſenkraut (S. 129.)

Die Saamen ſind klein rund und runzlicht. Betäubend.

XIV.

Stengel, Stipites.

Stipites Dulcamarae.

Stipites Solani Lignoſi (Solanum Dulcamara *L.*) Alpranke, Je länger je lieber, Bitterſüs. Wächſt a) auf Bergen, b) in Thälern, in niedrigen feuchten Gegenden. An Zäunen.

Die Alpranke, welche in bergichten troknen Gegenden wächſt, iſt am kräftigſten. Die Stengel ſind wie eine Federſpule und darüber dik, wenn ſie jung ſind durch und durch grün, werden ſie älter, äuſſerlich bräunlichgrün. Wenn man ſie zerſchnei-

ſchneidet, findet man einen weiſſen, und darauf einen grünen Ring und ein ſchwammichtes Mark.

Sie ſind widrig, anfangs bitter hinterher ſüſs. Die aufgetrokneten geſchmakloſen Stengel ſind unbrauchbar.

Stipites Rhododendri.

Rhododendron chryſanthum *L.* (Vergl. S. 134.)

Stipites Diervillae.

Lonicera Diervilla *L.* Amerikaniſche Zaunkirſche. Ein Strauch. Aus Nordamerika, Canada. Wird in Garten gezogen.

Die Zweige ſind dünne, zähe und braunroth. Der Geruch und Geſchmak ekelhaft.

XV.

Rinden, Cortices.

I. Bittre zuſammenziehende Rinden.

Cortex Peruvianus.

Cortex Chinae, C. Chinchinae, C. Quinquinae (Cinchona officinalis *L.*) Chinarinde, Fieberrinde, peruvianiſche Rinde. Im ſüdlichen America, den Weſtindiſchen Inſeln.

Die verſchiedenen Arten der Chinarinde welche in den Handel kommen, zerfallen in drei Klaſſen.

1) *Sorten welche botaniſch beſtimmt ſind*: dahin gehört

a) *die gewöhnliche Chinarinde* (von Cinchona officinalis *L.*).

Sie beſteht meiſtentheils aus kleinen fingerlangen Stüken, doch kommt ſie auch in groſſen Stüken vor, von einem Fuſs und darüber Länge, und von einer Schreibfeder bis zu anderthalb Zoll Dike. Sie iſt mäſſig aufgerollt. Auswendig rauh und furchicht, mit aſchfarbenen Flecken und Lichenarten bewachſen. Die innere Farbe iſt braun-

roth

roth wie die Zimmtrinde. Der Geſchmak bitter herbe. Im Bruch muſs ſie nicht faſericht ſeyn, ſondern kurz und egal zerbrechen, und dabei eine verhältniſsmäſſige Schwere haben.

b) *die zarte Fieberrinde* (Cinchona delicata Ruiz) kommt von einem Strauch, und iſt gemeiniglich mit andern Sorten gemiſcht. Die Stücke ſind aufgerollt, von der Dike einer Hühner oder Gänſefeder, äuſſerlich ſehr rauh und riſſig, die Cuticula iſt dunkelaſchfarben, faſt ins ſchwarze fallend und weislicht gemiſcht. Die innre Farbe blaſſer als der Zimmt. Sie bricht egal und glatt, und enthält eine beträchtliche Menge von harzichten und gummöſen Theilen.

c) *die glatte Fieberrinde* (Cinchona glabra Ruiz). Die Stüke ſind von verſchiedener Stärke, von der Dike einer Schreibfeder bis zu anderthalb Zollen, die Oberfläche iſt rauh und riſſig mit einer hellgrauen, dunkel und weislicht geflekten Cuticula. Die Farbe iſt inwendig heller als der Zimmt, wenn man ſie zerbricht zeigen ſich harzichte Körner. Der Geſchmak iſt ſehr bitter und herbe, ekelhaft. Sie kommt unter den vorigen Sorten gemiſcht vor.

d) *die*

d) *die dunkelviolette Fieberrinde, unächte Fieberrinde* (Cinchona purpurea Ruiz). Sie ist äusserlich glatt mit einer aschfarbenen Cuticula, inwendig zimmtfarben, zusammengerollt. Man bekommt sie von der Dike einer Federspule bis einen Zoll. Im Bruche ist sie etwas fasericht, leicht an Gewicht und harzicht. Der Geschmak ist bitter sauer herbe.

Alle sehr bittren, zusammenziehenden, schleimigen, holzichten, faserichten Stüke sind untauglich.

Wird verfälscht

a) mit andern Baumrinden, welche mit dem Safte der Aloe dünne bestrichen sind.

b) schlechte China wird mit Bolus gefärbt.

c) die Rinde wird ausgekocht und wieder getroknet.

Cortex Chinae flavae.

Cortex Chinae luteus (Cinchona pallescens Ruiz). In Waldungen von Südamerica.

Sie kommt in Stüken vor welche sowohl platt als aufgerollt sind, von einer Federspule bis zu einem Zoll Dike, und von einem bis anderhalb Fuss Länge. Aeusserlich ist sie glatt, von fibröser

Textur

Textur, welche gegen das Licht gehalten glänzend iſt. Sie iſt leichter als die gewöhnliche Chinarinde, rhabarberfarben, oder blaſsgelb orangefarben, und im Bruche ſehr faſericht.

2) *Unbeſtimmte Sorten.*

Cortex Chinae rvbrae.

China rubra, die rothe Chinarinde.

Sie beſteht aus gröſſern und dikern Stüken, einige ſind mehr breit und flach, andere zuſammengerollt. Sie iſt viel ſolider und ſchwerer als die gewöhnliche China.

Man kan deutlich drei verſchiedene Strata darin unterſcheiden. Das äuſſerſte iſt ſehr runzlich, riſſig, und mit Lichenarten bewachſen, das zweite dunkler, faſt ſchwärzlich und ſehr harzig, das dritte mehr faſericht, holzicht, glänzend roth und feurig.

3) *Zweifelhafte Sorten.*

a) Cinchona montana.

b) Cortex de St. Lucia (Cinchona floribunda?)

c) Cinchona Braſilienſis (nach *Comparetti*).

d) Cortex de Santa Fé (Cinchona pubeſcens?)

e) Cin-

e) Cinchona Jamaicenſis.

f) Cinchona corymboſa.

g) Cinchona fragrans.

Cortex Salicis.

Salix alba *L.* Silberweide, weiſſe Weide, Pappelweide, S. Pentandra Lorbeerweide, rothe Weide, S. fragilis Bruchweide, Brechweide, Glaſsweide.

Die getroknete Rinde iſt äuſſerlich braun, inwendig gelblicht, zähe. Die alten Weidenrinden ſind mehr bitter, zuſammenziehend harzicht, die jungen Rinden mehr bitter, balſamiſch und gummös.

Cortex Hippocastani.

Aeſculus Hippocaſtanum *L.* Roſskaſtanienrinde, wilde Kaſtanie. Stammt aus Aſien. Wird überall in Europa angepflanzt.

Man gebraucht die mitlere Rinde, zwiſchen der äuſſern und dem Splinte. Sie kommt in groſſen Stüken vor. Wenn ſie zu alt iſt verliert ſie ihre Kräfte. Sie darf auch weder von zu alten noch zu jungen Aeſten geſammlet werden.

Cortex Fraxini.

Fraxinus excelsior *L.* Eschenrinde, Aschrinde, Wunderholzrinde. Ueberall in Europa.

Die Rinde ist aschfarben, und fällt etwas ins grünliche, riflig, mit kleinen Punkten oder Knötchen besezt, und mit Lichen bewachsen. Inwendig ist sie gelblicht. Der Geschmak bitter und herbe.

Cortex Swieteniae.

Cortex Swieteniae Soymidae (Swietenia febrifuga, Wright, S. Soymida Duncan). Wächst vorzüglich am Ganges.

Sie hat eine helle, aschfarbene, glatte Epidermis, und ist selbst rothbraun. Die Stüke sind grofs, dik und aufgerollt. Der Geschmak ist stärker zusammenziehend und bittrer als die Chinarinde.

Cortex Swieteniae Mahogani.

Die Mahogani Rinde.

Cortex Vlmi.

Cortex Ulmi medius (Vlmus campestris *L.*) Ulmenrinde, Rüsterrinde. An Feldern.

Man zieht die kleinblättrige Ulme vor. Die getroknete Rinde ist röthlich, glatt, bitter zusammenziehend, schleimig. Die äussere rauhe, runzlichte Rinde ist unbrauchbar.

Entbehr-

Entbehrliche.

Cortex Tamarisci.

Tamarix gallica, (T germanica *L.*) Tamariskenrinde. In Spanien, Frankreich, Italien, dem ſüdlichen Deutſchland.

Sie iſt dünne, äuſſerlich braun, inwendig weis, zuſammengerollt. Bitter zuſammenziehend.

Cortex Profluvii.

Cortex Cadogaepalae, C. Coneſſi (Nerium antidyſentericum *L.*) Koneſſirinde; ruhrſtillender Oleander, aus Zeilon, Malabar.

Sie iſt äuſſerlich ſchwärzlich, mit einem grauen Mooſe bewachſen. Bitter, herbe, etwas betäubend.

Cortex Sapotae.

Achras Sapota *L.* Breiapfelbaumrinde. Aus Südamerica, den Karaibiſchen Inſeln. S. 197.

Cortex Frangulae.

Rhamnus Frangula *L.* Faulbaum, Zapfenholzrinde. In feuchten Wäldern.

Es iſt die mittlere Rinde, von welcher die äuſſere Haut abgeſondert worden. Friſch ſieht ſie gelb, getroknet aber braunroth aus. Sie hat einen bittren herben Geſchmak.

II. Bittre Rinden.

Cortex Simarvbae.

Quaſſia Simaruba *L.* Simarubenrinde, Rubrrinde. Aus dem ſüdlichen America, Guiana, Jamaica, Domingo, Carolina.

Die Rinde iſt weislicht gelb, ſehr zähe, faſerricht, ohne Geruch, von Geſchmak rein bitter. Sie kommt in Stüken vor, welche einige Fuſs lang, ohngefähr eine Linie dik und einige Zolle breit ſind.

Die dunkelbraunen, geſchmakloſen, holzichten Stüke ſind unbrauchbar.

III. Zuſammenziehende Rinden.

Cortex Qvercvs.

Cortex Quercinus (Quercus robur *L.*) Eichenrinde.

Die Rinde muſs von jungen Zweigen genommen werden. Sie iſt glatt, hellgrau mit Lichen bewachſen, friſch weis, getroknet aber röthlich oder bräunlich. Der Geſchmak iſt ſehr zuſammenziehend bitter.

Cortex Granatorvm.

Punica Granatum *L.* Granatenrinde.

Es iſt die Rinde der Granatäpfel. Sie iſt hart, ziemlich dik, rothbraun, inwendig gelblicht, ſehr herbe und zuſammenziehend.

Entbehrliche.

Cortex Betvlae.

Betula alba, die Birkenrinde. In ſandigen Heidgegenden.

Die Rinde hat eine weiſſe Epidermis, und iſt inwendig braun und zähe. Der Geſchmak zuſammenziehend, der Geruch ſchwach, angenehm.

IV. Scharfe Rinden.

Cortex Mezerei.

Cortex Laureolae (Daphne Mezereum *L.*) Seidelbaſtrinde, Kellerhalsrinde. (S. 193.)

Sie iſt dünne, ſtreifig, grauröthlich. Sehr ſcharf. Sie muſs gleich im Frühling von dem Stamm und den gröſſern Aeſten geſammlet werden.

Der *Cortex Thymeleae* kommt von Daphne Gnidium *L.*

Entbehr-

Entbehrliche.

Cortex Sambvci.

Cortex Sambuci interior (Sambucus nigra *L.*) Holunderrinde (S. 162.)

Die mittlere grüne Rinde iſt ſcharf und widerlich.

Cortex Ebvli.

Sambucus Ebulus *L.* Attich. (S. 164.)

Es iſt die Rinde von der Wurzel. Sie iſt ſcharf, bitter, ekelhaft.

V. Gewürzhafte Rinden.

Cortex Cinnamomi.

Cortex Cinnamomi veri, Cinnamomi acuti (Laurus Cinnamomum *L.*) wahrer Zimmt, brauner Kanehl. Auf Zeylon, Java, Martinique.

Der Zimmt iſt die zweite und dritte Rinde, nachdem die hökerichte äuſſere graue Rinde abgemacht iſt. Sie beſteht aus Röhren welche zuſammengerollt ſind, von einer halben bis einer ganzen Elle lang, und Fingersdik.

Sie hat eine gelbröthliche Farbe, iſt fein von Korn, dünne und biegſam, im Bruche ſehr ſplitterricht. Der Geſchmak iſt ſüſslicht, pikant gewürzhaft, ohne Nachgeſchmak von Kreidnelken, der Geruch angenehm gewürzhaft.

Cortex Cassiae.

Cortex Caſſiae ligneae, C. Xylocaſſiae, C. Canellae malabaricae (Laurus Caſſia *L*) Kaſſienrinde, Mutterzimmt, Zimmtſorte. In Oſtindien, Malabar, Zeylon, Tunquin.

Sie iſt in Anſehung der Farbe dem wahren Zimmt ſehr ähnlich, in Röhren aufgerollt, bei genauerer Unterſuchung doch etwas dunkler von Farbe, rauher und diker. Im Bruche glatt. Der Geruch iſt etwas ſchwächer, auch der Geſchmak iſt ſchwächer und dabei etwas ſchleimig. Es giebt davon verſchiedene Sorten. Einige kommen dem wahren Zimmt ſehr nahe und enthalten ſelbſt mehr weſentliches Oel als der Zimmt. In der Zimmtrinde von Tunquin, kann man die kleinen Bläschen, welche das aetheriſche Oel enthalten deutlich erkennen.

Cortex Cassiae Caryophyllatae.

Myrthus Caryophyllata *L.* Nelkenzimmt, Nelkenrinde. Auf Jamaica, Kuba, Guadaloupe, Martinique, Granada. In Oſtindien, Südamerika.

Die Rinde der jungen Bäume iſt bräunlicht, nachher wird ſie grau, und im Alter ganz weis. Sie iſt dünne, wenig aufgerollt, rothbraun, roſtfarben. Der Geruch iſt kreidnelkenartig. Der Geſchmak ſtark gewürzhaft, nelkenartig.

Cortex Costi.

Cortex Coſti Arabici, Coſti Corticoſi, Cort. Canellae albae ſpur. (Coſtus arabicus *L.*) Koſtenrinde, weiſſer Kanehl. In Arabien, Syrien, Amerika, Jamaica. Perennirt.

Die Rinde kommt von der Wurzel. Sie beſteht aus gröſſern und dikern Stüken als die Caſſienrinde, iſt zuſammengerollt, der Geruch violenartig, wohlriechend. Friſch iſt ſie weis und ſüſs (Coſtus dulcis). Wenn ſie liegt wird ſie dunkler und bitter (Coſtus amarus).

Cortex Canellae albae.

Winterania Canella *L* weiſſer Kaneh!, weiſſer Zimmt. In Jamaika, Kuba, Carolina, Weſtindien.

Die Rinde iſt dik, in Röhren, doch auch in platten Stüken, äuſſerlich hellgrau oder gelblich,

mit Querſtreifen durchzogen. Im Bruche weis. Der Geſchmak ſcharf gewürzhaft, der Geruch ſtark.

Cortex Winteranvs.

Cortex Winteranus verus, Cortex Magellanicus (Drymys Winteri) Winters Zimmt, Winterſche, Magellaniſche Rinde. Auf den Magellaniſchen Inſeln.

Die Rinde kommt in Stüken vor, welche meiſtens drei bis vier Zoll lang, und drei viertel bis einen Zoll dik ſind. Sie iſt mehr dem Zimmt ähnlich, dunkelbraun von Farbe, von Geſchmak und Geruch gewürzhaft, pikant, hizig.

Wird verwechſelt oder verfälſcht mit

a) *Cortex Canellae albae* (S. 213.)

Cortex Cvlilaban.

Cortex Culilawan, C. Caryophylloides (Laurus Culilaban *L*) Culilabanrinde, bittrer Zimmt. Auf den Molukkiſchen Inſeln, Amboina.

Die Rinde kommt in Stüken vor von ohngefähr anderthalb Zoll Breite und der Dike einer Schreibfeder, dabei iſt ſie platt oder wenig gebogen, und leicht. Ihre Farbe iſt braun wie der Kanehl, der Geruch und Geſchmak wie Kreidnelken.

Entbehr-

Entbehrliche.

Cortex Thymiamatis.

Cortex Narcaphti, C. Thuris (Styrax officinale *L.*) Weyhrauchrinde, Amberrinde. Aus Aethiopien, Palaeſtina, Italien, der Provence.

Die Rinde beſteht aus kleinern oder gröſſern Stüken, zwiſchen welchen oft verdorrete Blätter befindlich ſind, und es hat das Anſehen als wenn ein flüſſiges Harz darüber gegoſſen wäre. Die Stüke ſind braun, von ſehr angenehmen Geruch und etwas ſcharf, bitter zuſammenziehend.

b. *Gewürzhafte bittre Rinden.*

Cortex Cascarillae.

Cortex Eleutheriae, C. Chacarillae (Croton Caſcarilla *L.*) Kaſkarille, graue Fieberrinde. Aus Peru, Florida, Paraguay.

Die Rinde beſteht aus Stüken welche mehr oder weniger zuſammengerollt ſind, einige Zoll lang und einige Linien dik. Sie iſt äuſſerlich aſchfarben, grauweislicht, runzlicht, inwendig ſchwarzbraun. Im Bruche glatt und glänzend harzicht. Der Geſchmak iſt gewürzhaft bitter, etwas ſcharf.

Angezündet hat ſie einen angenehmen Ambra oder Biſamgeruch. Die dünnere Rinde iſt am vorzüglichſten.

Cortex Avrantiorvm.

Citrus Aurantium *L.* Pomeranzenſchaale. Kuraſſaiſche Schaale (S.).

Es ſind die Schaalen der Früchte, welche von dem ſchwammigen unangenehm ſchmekenden Mark gereinigt und getroknet ſind. Die Schaalen von den unreifen Früchten welche aus Curaſſao kommen, ſind ungleich dünner und angenehmer von Geſchmak und Geruch (Cortex Aurantior. Curaſſaviens.).

Cortex Citri.

Citrus medica *L.* die getroknete Citronenſchaale.

VI. Widerlich bittre Rinden.

Cortex Geoffreae Svrinamensis.

Geoffrea Surinamenſis, Surinameſche Wurmrinde. Aus Suriname.

Die Rinde kommt in groſſen breiten und platten Stüken vor, von verſchiedener Dike. Aeuſſerlich iſt ſie aſchfarben, mit Lichen bewachſen, dar-

darauf folgt eine braune ſchwärzlichte Epidermis, und unter dieſer eine lamellenartige zähe und compacte Rinde. Friſch hat ſie einen beſondern, widerlich ekelhaften Geruch, und einen gelinden bittren Geſchmak. Wenn ſie alt iſt verliert ſie den Geruch und Geſchmak.

VII. Narcotiſche bittre Rinden.

Entbehrliche.

Cortex Geoffreae Jamaicensis.

Cortex Cabbagii (Geoffrea jamaicenſis) Wurmrinde, Kohlrinde (Cabbage tree bark).

Sie beſteht nicht aus ſolchen groſſen Stüken als die vorige, dabei iſt ſie mehr compact und ſchwer. Von Farbe grünlicht gelb, der Geſchmak iſt bitter. Die Wirkung narcotiſch, draſtiſch. Nach *Anderſon* giebt es davon mehrere Sorten.

XVI.

Hölzer, Ligna.

I. Bittre Hölzer.

Lignum Quassiae.

Quaſſia polygama, Quaſſia excelſa Swarts, Pitcrania excelſa? Quaſſienholz, Surinameſches Bitterholz. Im ſüdlichen America, Suriname, Cayenne, St. Croix.

Das Holz wird von dem Stamm und den kleinen Zweigen genommen. Es beſteht aus cylindriſchen Stüken von verſchiedener Gröſse und Dike. Es iſt feſte, dabei aber leicht, von Farbe weislicht oder hellgelblicht, mit einer dünnen Rinde, welche mit kleinen grauweiſſen oder bräunlichen Flecken beſezt iſt, und ſich leicht von dem Holze abſondern läſst. (Cortex ligni Quaſſiae). Der Geſchmak iſt ſehr bitter. Ohne Geruch.

Wird zuweilen verfälſcht

a) mit dem Holze von *Rhus Metopium L.* Dieſes hat eine glatte weisgraue Rinde, hin und wieder mit ſchwarzen Harzpunkten beſezt, die Rinde ſizt auch an dem Holze feſt und

und läſst ſich nicht ſo leicht ablöſen. Wenn man einige Tropfen von der Eiſenauflöſung darauf gieſst, ſo wird es ſchwarz, das Quaſſienholz wird davon nicht verändert.

II. Harzichte Hölzer.

Lignum Guajacum.

Lignum Sanctum, *Lignum indicum*, *L benedictum*, (Guajacum officinale *L.*) Guajakholz, Franzoſenholz, Pockenholz. Aus Weſtindien, Domingo, Jamaica.

Das Guajakholz wird in groſſen, mehrere Centner ſchweren Stüken verſchikt. Es hat eine grünlich ſchwarze Farbe, iſt ſehr hart, ſchwer und harzicht. Wenn es angezündet iſt riecht es angenehm balſamiſch. Sonſt iſt der Geruch ſchwach gewürzhaft, der Geſchmak etwas bitter und beiſſend. Das geraſpelte Holz (Raſura *L.* Guajaci) hat eine grünbraune oder gelbe Farbe.

Die Stüke welche leicht ſind und heller von Farbe, ſind untauglich.

Das *Lignum Sanctum* kommt eigentlich von einer Varietät (Guajacum Sanctum *L.*). Es iſt viel leichter, blaſsgelb oder weislicht, mit einem dün-

nen

nen grünlichten Kern. Dabei mehr wohlriechend und bitter. Es iſt oft unter das Guajakholz gemiſcht.

Lignvm Jvniperi.

Lignum cedrinum (Juniperus communis *L.*) Wacholderholz, Kaddigholz (S. 165.)

Es wird von dem Stamme, den Zweigen und der Wurzel genommen.

Es ſieht röhlich aus, mit einer aſchfarbenen Rinde, dabei iſt es ſchwer, angenehm fragrant von Geruch, zumal wenn es angezündet wird. Der Geſchmak iſt ſcharf und harzicht, terpentinartig.

Entbehrliche.

Lignvm Arboris vitae.

Thuja occidentalis *L.* Lebensbaum (S.).

Harzicht.

Lignvm Aloes.

Lignum Agallochi veri, Lign. Aſpalathi, Aloeholz, Paradiesholz, Aſpalathholz. Von einem unbekannten Baum in Indien.

Das ächte Aloeholz hat eine braune oder ſchwarze Farbe, und iſt mit ſchwarzen Harzſtrei-

fen

fen durchzogen. Es beſteht aus Stüken von verſchiedener Gröſſe und Dike, und iſt faſt ganz harzicht. In Indien wird es gegen Gold aufgewogen.

Die leichtern, helleren, weniger harzichten Stüke kommen unter den Namen von Aſpalathholz vor.

III. Gewürzhafte Hölzer.

Lignvm Sassafras.

Laurus Saſſafras *L.* Fenchelholz, Saſſafras. Aus Nordamerica.

Es iſt das Holz von der Wurzel, welches in groſſen äſtigen Stüken in den Handel kommt. Es hat eine braunröthliche Farbe, und iſt weich und leicht, mit einer runzlichten, ſchwammigen, roſtfarbenen Rinde (Cortex Ligni Saſſafras). Der Geruch iſt fenchelartig und der Geſchmak gewürzhaft.

Entbehrliche.

Xylobalsamvm.

Amyris Opobalſamum *L.* das Balſamholz (S. 188)

Es ſind dünne Zweige, welche eine runzlichte graue Rinde haben. Der Geruch und Geſchmak

ſchmak iſt geringe. Wenn ſie angezündet werden, geben ſie einen ſehr angenehmen Geruch.

Lignvm Lentisci.

Piſtacia Lentiſcus *L.* Das Maſtixholz. Auf der Inſel Chio. Im ſüdlichen Europa.

Das Holz iſt knotig, mit einer aſchfarbenen runzlichten Rinde, inwendig weis oder bleichgelb. Der Geſchmak iſt etwas herbe, beiſſend, der Geruch ſchwach, dabei aber angenehm.

Lignvm Rhodivm.

Convolvulus Scoparius *L.* Roſenholz, Rodiſerdorm. Aus der Levante, den Inſeln Rhodus, Cypern.

Es beſteht aus Stüken von verſchiedener Gröſſe und Dike. Sie ſind gemeiniglich knotig, gebogen und hart, äuſſerlich braun, weisgrau und runzlicht, inwendig gelblicht röthlich, oder mit röthlichen oder gelben Streifen. Der Geruch iſt angenehm wie Roſen, der Geſchmak bitterlich harzicht.

Die dunklen, ſchweren und wohlriechenden Stüke müſſen ausgeſucht werden.

Lignvm Santalvm citrinvm.

Lignum Santalum album (Santalum album *L.*) weiſſes, gelbes Sandelholz, aus Oſtindien.

Das *weiſſe* Sandelholz ſcheint der äuſſere Theil oder der Splint zu ſeyn. Es iſt ſchwer und faſt ohne Geruch und Geſchmak.

Das *gelbe* Sandel iſt blaſsgelb, oder citronengelb, zuweilen dunkelgelb und mit rothen Adern, feſte und hart. Der Geruch iſt balſamiſch, roſenartig, der Geſchmak gewürzhaft, hinterher etwas bitter.

IV. Zuſammenziehende Hölzer.

Lignvm Campechianvm.

Lignum Campeſcanum, Lignum Braſilienſe purpureum, Lignum Sappan. (Haematoxylon Campechianum *L.*) Kampeſcheholz, Blauholz, Blutholz. Von Campeche, den Weſtindiſchen Inſeln, Jamaica, den Antillen.

Es iſt das inwendige Holz des Stammes. Gewöhnlich kommt es in groſſen Stüken vor, und iſt feſt, ſchwer. Von der Luft und von Feuchtigkeiten wird es grau. Inwendig iſt es ſaturirt roth, der Länge nach mit ſchwärzlichen Linien durchzogen. Es hat keinen Geruch auſſer wenn es geraſpelt

wird

wird, dann ist der Geruch specifisch. Wenn man es kaut färbt es den Speichel röthlichblau. Der Geschmak ist süslicht zusammenziehend, hinterher bitter.

Lignvm Santali rvbri.

Pterocarpus Santalinus *L.* rother Sandel, rothes Sandelholz, aus Ostindien, Coromandel.

Es ist ein hartes festes Holz, welches äusserlich eine sehr dunkelrothe fast schwärzliche Farbe hat, inwendig ist es hellroth.

Es hat keinen Geruch und einen gelinde zusammenziehenden Geschmak.

Entbehrliche.

Lignvm Nephriticvm.

Guilandina Moringa *L* blaues Sandelholz, Griesholz. Aus Syrien, Egypten, Peru.

Es kommt in grossen Stüken in den Handel. Auswendig ist es hellbraun oder bleichgelb, inwendig dunkelbraun, oder röthlich, hart und schwer. Es hat fast keinen Geruch und einen geringen zusammenziehenden Geschmak.

Lignum Cupressi.

Cupreſſus ſempervirens *L.* Zipreſſenholz. Stammt aus Aſien.

Das Holz ſieht grau aus und iſt ſchwer, ohne Geruch. Der Geſchmak iſt bitterlich herbe.

V. Widerliche Hölzer.

Entbehrliche.

Lignum Pavanae.

Lignum Moluccenſe (Croton Tiglium *L.*) Purgierholz, Moluckiſches Holz. Aus Oſtindien, Malabar, den Moluckiſchen Inſeln.

Es iſt blaſs von Farbe, mit einer aſchgrauen Rinde, ſehr leicht und ſchwammicht. Der Geruch iſt unbeträchtlich, der Geſchmak ekelhaft, ſcharf brennend.

Lignum Buxi.

Buxus ſempervirens *L.* Buxbaumholz.

Dies Holz iſt gelb, feſt, hart und ſchwer. Es hat einen ekelhaften bittren Geſchmak, und ſo lange es grün iſt einen widerlichen Geruch.

* * *

Viscvm album.

Der Miſtel. Eine Schmarozer Pflanze, welche zwiſchen den Aeſten der Eichen, Linden, Birken, Fichten, Weiden und Haſelſträuchern angetroffen wird.

Der Eichenmiſtel (*Viſcum quernum*) hat von jehe den Vorzug gehabt. Man ſammlet die Aeſte mit den Blättern. Friſch haben ſie einen ekelhaften Geruch und zuſammenziehenden Geſchmak. Durch das Troknen geht beides faſt ganz verlohren.

XVII.

Auswüchſe.

Gallae Quercinae.

Quercus Cerris *L.* Die Galläpfel. In der Levante Spanien, Italien.

Die Galläpfel ſind runde Auswüchſe von verſchiedener Gröſse, welche am häufigſten auf der Zerreiche und den Weiden entſtehen. Sie werden durch den Stich eines Inſects (Cynips Quercus folii) erzeugt, welches zwiſchen den Lagen der Blätter ſeine Eier legt, deſſen Brut ſie zum Aufenthalt dienen. Sie ſind daher auch gemeiniglich hohl, und haben den Wurm in ſich, oder ein

Loch

Loch wenn er sich durchgefressen hat. Ausserdem entstehen sie oft durch den Frühlingsfrost, welcher die jungen Knospen an ihrer Entwikelung hindert.

Die Galläpfel aus der Levante, von Aleppo, sind von der Grösse einer starken Haselnuss, hart, schwer, grünlicht blau, oder graublaulicht, und mit Stacheln besezt.

Die Europäischen sind nicht so hart, schwammicht, auf der Oberfläche glatt, von weislichter oder röthlichter Farbe. Sie sind sehr zusammenziehend und styptisch.

Entbehrliche.

Fungus Bedegver.

Fungus Rosarum, Spongia Cynosbati. Der Rosenschwamm, Schlafapfel.

Dieser Schwamm wird durch den Stich eines kleinen Insects (Cynips rosae) an dem wilden Rosenstrauche (Rosa canina *L.*) erzeugt. Er hat mannigmal die Grösse eines Apfels. Aeusserlich ist er braunroth und harigt, inwendig besteht er aus lauter kleinen Höhlen, man findet daher auch meistens die Eier oder die Larven des Insects darin.

XVIII.

Schwämme.

Agaricus.

Agaricus albus, Fungus Laricis (Boletus Laricis *L.*) Der Lerchenſchwamm, am Stamm des Lerchenbaums. Aus der Levante, Aleppo, Frankreich, der Schweiz, Rusland.

Der Lerchenſchwamm kommt in Stüken vor von verſchiedener Gröſse, gemeiniglich ſind ſie zugerundet oder ekicht, äuſſerlich mit einer diken, grauen Rinde umgeben, mit weiſſen gelben und braunen Ringen abwechſelnd gezeichnet, unten ſtark porös. (Agaricus crudus). Dieſer Schwamm wird von der äuſſern Haut gereinigt, mit dem Hammer geſchlagen, und an der Sonne gebleicht. Er bekommt dann eine weiſſe Farbe, und wird leicht zerreiblich (Agaricus praeparatus). Der Geſchmak iſt widerlich, bitterſüſs und ſcharf, der Geruch wie friſches Mehl.

Je leichter und weiſſer er iſt, deſto beſſer. Die ſchweren harten und zerfreſſenen Stücke ſind untauglich.

Agari-

Agaricvs Qvercinvs.

Agaricus chirurgorum, Fungus Quernus crudus (Boletus igniarius *L.*). Der Eichenſchwamm, Feuerſchwamm, Zunder. An alten Eichen, Ulmen, Birken und Buchen.

Dieſer Schwamm iſt feſte und derbe, an verſchiedenen Stellen holzicht, oberhalb mit einer harten weislichten Rinde bedekt. Der innere Theil iſt ſchwammig, ſanft anzufühlen, ſammtartig. Der untere Theil holzicht. Die Farbe gelb oder bräunlicht. Die äuſſere Rinde wird abgeſchält, und der Schwamm mit einem Hammer weich geklopft, (Agaricus praeparatus).

Entbehrliche.

Bovista.

Fungus Chirurgorum, crepitus Lupi, (Lycoperdon Boviſta *L*) Boviſt, Bubenſiſt, Wolfsſiſt. Wächſt auf troknen Wieſen und Anhöhen im Auguſt und September.

Er iſt von verſchiedener Gröſse, oft wie ein Kopf, kugelrund; anfangs weis nachher bräunlich, ſehr leicht und weich. Inwendig mit einem dunkelgrünen oder braunen Pulver gefüllt,

Fvngvs Salicis.

Boletus Salicis (Boletus Suaveolens *L.*) Weidenschwamm Wächst blos auf Weiden.

Er ist am Stiel convex, zuweilen höckericht, wenn er jung ist mit Haaren besezt, wenn er alt geworden ganz glatt, milchfarben oder weisgelblicht, unten braungelb. Inwendig weis mit bräunlichen Streifen durchzogen. Wenn er frisch ist fragrant wie Anis oder Violenwurzel, getroknet laugenhaft. Der Geschmak ist säuerlich, hinterher bitter. Er mus während dem Winter gesammlet werden. Im Sommer fault er und wird von Würmern zerfressen.

Fvngvs Sambvci.

Auricula Iudae (Peziza Auricula *L.*) Hollunderschwamm, Judasohr. Wächst auf alten Hollunderbäumen im Frühjahr.

Dieser Schwamm ist hohl, oder gefalten, und hat die Gestalt eines Ohrs. Aeusserlich ist er mit grünlich grauen Haaren besezt, inwendig aber mehr schwärzlicht. So lange er jung ist, ist er schleimicht gallertartig, im Alter wird er lederartig, zähe und troknet zusammen. Wenn man ihn in Wasser legt so bekommt er seine jugendliche Gestalt wieder.

Wird

Wird verwechſelt mit

a) *Boletus Verſicolor L.* Dieſer Schwamm findet ſich überall an faulem Holz, alten Bäumen, Pfälen, Balken u. dergl., und beſteht aus vielen wie Schuppen übereinander liegenden, troknen und ohrförmigen Körpern, zuweilen mit einer bunten Oberfläche.

Fvngvs Melitensis.

Cynomorium coccineum *L.* Maltheſerſchwamm. Aus Maltha, Sicilien, Jamaica. Wächſt an den Wurzeln des Maſtixbaums, der Myrthe und des Halimus, bloſs vom November bis May.

Er beſteht aus Stengeln welche etwa ſechs Zoll lang, tiefgefurcht, fingersdik und verſchiedentlich gewunden ſind. Ohne Aeſte und Blätter. Aeuſſerlich ſind ſie dunkel purpurroth, faſt ſchwärzlich, inwendig gelbröthlich. Von Geſchmak ſalzicht, bitter zuſammenziehend.

Agaricvs Mvscarivs.

Der Fliegenſchwamm. In Wäldern im Auguſt und September.

Er hat friſch eine ſchöne, lebhafte rothe Farbe, und iſt mit weiſſen Warzen beſezt. Man ſammlet bloſs die Wurzel.

XIX.

Mooſe.

Lichen Islandicvs.

Muscus Islandicus (Lichen islandicus *L.*) Isländiſches Moos, Isländiſche Flechte, Purgiermoos Heidgras. In Island, der Schweiz, auf dem Harz, in waldigen, ſandigen oder ſteinichten dürren Gegenden.

Dieſe Flechte iſt bleich olivenfarben, lederartig, hart und troken, glatt, mit Vertiefungen, und am Rande mit Ausſchnitten und feinen kurzen Härchen, auch hin und wieder mit weiſſen Puncten. Ohne Geruch, der Geſchmak iſt bitter und ſchleimicht.

Entbehrliche.

Lichen Pvlmonarivs.

Muſcus pulmonarius. Herba pulmonariae arboreae. Lungenmoos In Wäldern an Eichen, Tannen und Buchen.

Es beſteht aus einzelnen lederartigen Blättern welche in Stücke zertheilt ſind. Die obere Seite iſt glatt, grünlichtbraun, hin und wieder vertieft, und am Rande mit rundlichen, ſchwärzlichen, ſchild-

för-

förmigen Körpern beſezt. Die untere Seite iſt gelblicht mit kleinen Bläschen oder Blättchen, welche eine dünne Wolle enthalten. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt bitter, ſalzicht.

Lichen caninvs.

Herba Muſci canini (Lichen caninus *L.*) Steinmoos, Erdbeerkraut, Hundsmoos. In Wäldern.

Beſteht aus lederartigen ſchwammichten Blättern, welche friſch eine braungrüne Farbe haben, im Troknen aber blauſchwärzlich werden. Die Oberfläche ſieht wie beſtäubt aus. Die untre iſt wollicht mit vielen Adern. Der Geruch dumpficht unangenehm.

Lichen Aphthosvs.

Herba Muſci cumatilis, grünes Ledermoos. Zwiſchen den Wacholdern, auf der Erde.

Es beſteht ebenfalls aus ſchwammichten, lederartigen, breiten und platten Blättern, welche in Stüke zertheilt ſind. Auf der obern Seite mit Warzen beſezt, am Rande mit kleinen aufgerichteten Schildern.

Lichen pyxidatvs.

Herba Muſci pyxidati, Herba Ignis (Lichen coccifer-rus *L.*) Fieberkraut, Fiebermoos, Feuerkraut, An Baumwurzeln.

Beſteht aus weiſſen feinen Blättchen, welche kurze Röhren treiben, die ſich oben in Geſtalt eines kleinen Kelches erweitern, und am Rande einen kleinen ſcharlachrothen Knopf haben. Der Geruch ſchwach, widerlich, der Geſchmak anfangs krautartig, hinterher bitter zuſammenziehend.

Conferva Helmintochortos.

Helmintochorton, Lemintochorton, Corallina corſicana. Wurmconferve. Aus Corſica,

Sie ſieht rothbraun aus, und iſt äſtig, feſte, höchſtens zwei Zolle hoch, mit kleinen Muſcheln und Kalkſtüken vermiſcht. Der Geruch iſt widerlich, dumpficht, flüchtig, der Geſchmak ekelhaft ſalzicht.

Wird verfälſcht mit

a) *Lichen Caſtaneus* (Leerſe). Iſt mehr rothbraun, und wird im Waſſer weich.

XX.

Balſame, Balſami naturales.

Opobalsamvs.

Balſ Gileadenſis, B. Syriacus, B. iudaicus, B. e Mecca. (Amyris Gileadenſis *L.* Meccabalſam Der Strauch wächſt auf der ganzen Arabiſchen Küſte, bei Mecca.

Der ächte Balſam flieſst aus der Rinde des Balſamſtrauchs. Anfangs iſt er hellgelb, etwas milchicht und trübe, vielleicht von den Luftblaſen. Wenn er ſich ſezt wird er ganz klar, honiggelb und ſchwer. Nach Jahren wird er goldgelb. Der Geruch iſt anfangs heftig und beiſſend, in der Folge wird er angenehmer, terpentinartig. Der Geſchmak ſcharf und durchdringend.

Eine zweite Sorte von Balſam, wird durch das Kochen aus den Blättern und Zweigen des Balſamſtrauchs erhalten.

Probe.

1) Wenn man einen Tropfen in Waſſer fallen läſst, ſo muſs er ſich ſchnell über dem Waſſer verbreiten.

2) Tropft

a) Tropft man den Balſam auf ein wollenes Tuch, ſo kann man ihn leicht auswiſchen, ohne daſs er einen Flek zurükläſst.

Balsamvs Peruvianvs.

Balſ. Peruvianus albus, niger, ſiccus. Balſ. Indicus. (Myroxylon peruiferum *L.*) Peru Balſam. Aus Peru und dem wärmern Theile von America.

Es giebt von dieſem Balſam drei Sorten. Der *ſchwarze* Balſam iſt von terpentinartiger Conſiſtenz, faſt wie dünner Honig. Er wird durch das Kochen der Aeſte und Rinde des Stammes gewonnen. Die Farbe iſt röthlichbraun, oder etwas ſchwärzlich. Der Geruch gewürzhaft, ziemlich angenehm, faſt wie Vanille. Der Geſchmak ſcharf und etwas bitter. Der *weiſſe* Balſam hat eben ſolche Conſiſtenz, ſeine Farbe iſt gelblichtweis, der Geruch angenehm, Benzoeartig. Man erhält ihn durch Einſchnitte in den Baum. Er iſt ſehr ſelten.

Der trokne Balſam wird in Kürbisſchaalen verſand. Er hat eine goldgelbe, ziemlich glänzende Farbe, und iſt ſehr ſchwer von dem Tolubalſam zu unterſcheiden.

Der Peruvianiſche Balſam wird verfälſcht

a) mit Copaivabalſam,

b) mit Benzoe, Maſtyx, Storax oder andern wohlriechenden Harzen.

Probe.

Probe.

Wenn er ächt iſt muſs er ſich

1) in höchſt gereinigtem Weingeiſt auflöſen.

2) Er muſs ſich weder mit einem deſtillirten noch mit einem ausgepreſten Oel vermiſchen laſſen.

3) Wenn man Vitriolöl zugieſst, läſst er ſich ruhig damit vermiſchen, und bekommt eine Carmoſinfarbe. Entſteht ein Aufwallen und übelriechender Dampf, ſo iſt er mit Copaivabalſam verfälſcht.

4) Auf Kohlen getropft muſs er angenehm riechen.

5) Läſst man einen Tropfen in kaltes Waſſer fallen, ſo muſs er gleich zu Boden ſinken.

Balsamvs Copaivae.

Balſ. Copaibae, Copahu, (Copaifera Balſamum *L.*) Copaivabalſam, Kopahubalſam. Aus Braſilien, den Antillen.

Er wird ebenfalls durch Einſchnitte gewonen. Friſch iſt er durchſichtig und klar, von blaſselber Farbe, von der Dike des Mandeloels. Wenn alt wird, dik wie Honig. Er enthält ein Dritteil aetheriſches Oel, und wird daher nie ganz feſt

feſt und hart wie andere Harze. Der Geruch iſt angenehm, der Geſchmak bitter und pikant, ölicht harzicht. Der Braſiliſche iſt weiſſer und wohlriechender, der von den Antillen gelber, diker und widriger.

Verfälſchung

a) mit fetten Oelen, Mandeloel.

Probe.

1) Er muſs ſich in Vitriolaether, Weingeiſt und in aetheriſchen Oelen auflöſen. Iſt er verfälſcht ſo bleibt ein Theil unaufgelöſt.

Balsamvs de Tolv.

Balſ. Tolutanus (Toluifera Balſamum *L.*) Tolubalſam. Aus Tolu, im ſpaniſchen Weſtindien. Kommt in Kürbisſchaalen.

Er hat eine gelbbraune oder goldgelbe etwas röthliche Farbe, und iſt zähe, in der Kälte feſt, hart und bröklicht. Der beſte ſehr ſeltene Balſam iſt weisgelblicht. Der Geruch iſt ſehr angenehm, benzoeartig, oder faſt wie Citronen. Der Geſchmak ſüſslicht, beiſſend, ohne Nachgeſchmak. Er wird oft für Meccabalſam ausgegeben.

Eine

Eine Sorte (der ſchwarze Tolubalſam) kommt in ausgehölten americaniſchen Wallnüſſen vor.

Verfälſchung

a) mit Colophonium. Man entdekt dieſe durch den Terpentingeruch, wenn man ihn auf Kohlen ſtreut.

Probe.

1) Er muſs ſich ſehr leicht in Vitriolaether und Weingeiſt auflöſen.

Balsamvs Canadensis.

Pinus Canadenſis, P. balſamea L. Aus Canada, Virginien. Kanadiſcher Balſam.

Er iſt eine Art von Terpentin, von Farbe klar und helle, ſehr zähe. Wenn er lange Zeit aufbewahrt wird, gelblicht. Der Geſchmak iſt milde, wenig bitter, angenehmer als der Terpentin, der Geruch lieblich, dem Meccabalſam ähnlich. Er wird oft für Meccabalſam verkauft.

Balsamvs Rackasira.

Rackaſira-Balſam. Von einem noch unbeſtimmten Baum in Nordamerica.

Er hat eine rothbraune Farbe, und iſt durchſichtig, zähe, daſs er ſich in Faden ziehen läſst, und

und ſchwer. Von Geruch gewürzhaft, und bitter von Geſchmak.

Styrax liqvida.

Storax liquida, *Ambra liquida* (Liquidamber Styraciflua *L.*) flüſſiger Storax, flüſſiger Amber. Aus Virginien, Carolina, Mexico, der Levante.

Er hat die Conſiſtenz und Beſchaffenheit eines diklichen Balſams, ſeine Farbe iſt röthlichbraun oder ſchwarz, der Geruch ſtark und durchdringend wie Storax und Ambra, der Geſchmak ſcharf, ölicht harzicht. Eine ſchlechtere Sorte wird durch das Auskochen der Aeſte des Baums erhalten.

Gewöhnlich iſt der Storax aus Harzen, Oelen, und Storax Calamita erkünſtelt.

Balsamvs Carpathicvs.

Karpathiſcher Balſam (Pinus Cembra *L*). Wächſt auf den Alpen, in Ungarn, Tyrol.

Der Balſam iſt durchſichtig, weisgelblicht und ſehr flüſſig. Er iſt im Geruch und Geſchmak dem Wacholderöle ähnlich.

Balsamvs Hvrgaricvs.

Ungariſcher Balſam, Krumholzöl (Pinus ſylveſtris Mugo *L.*) Auf den Karpathen, in der Schweiz, Tyrol.

Der Balſam flieſst im Frühling aus den Spizen der Zweige. Er iſt goldgelb, helle und flüſſig, von ſtarkem dem Wacholderöl ähnlichen Geruch, und von balſamiſchen, feurigen anhaltenden Geſchmak. Eine ſchlechtere Sorte wird durch das Auspreſſen der Spizen der Zweige, und durch das Auskochen bereitet.

Terebinthina.

Der Terpentin. Ein harzichter Saft welcher aus den Tannen und Lerchenbäumen ausflieſst.

Es giebt verſchiedene Sorten von Terpentin.

1) *Terebinthina communis* (von Pinus Sylveſtris *L.* die Fichte) Er iſt dunkel oder weisbraun von Farbe und dik wie Honig. Die ſchlechteſte Sorte.

2) *Terebinthina argentoratenſis*, Strasburger Terpentin (Pinus picea *L.* Weistanne, Edeltanne). Dieſer iſt nicht ſo zähe, hellgelb oder gelblichtbraun, durchſichtig. Der Geruch iſt angenehmer und dem cypriſchen Terpentin ähnlich,

lich, der Geſchmak bitterer als die übrigen Arten aber nicht ſo ſcharf. Er verdikt ſich mit der Zeit.

3) *Terebinthina veneta* venediſcher Terpentin (Pinus Larix *L.* Lerchentanne). Er kam vormals von der Inſel Chio durch die Venetianer in den Handel. Dieſe Sorte iſt die reinſte welche wir erhalten. Sie iſt helle, weislicht oder bleichgelb, dabei klebricht und zähe. Der Geruch ſtark, harzicht etwas citronenartig. Der Geſchmak bitter, unangenehm ſcharf. Er muſs ſo weis und flüſſig ſeyn als möglich, nicht zu dick, gelb, oder bräunlich und mit Unreinigkeiten vermiſcht.

4) *Terebinthina cypria, chia*, cypriſcher Terpentin (Piſtacia Terebinthus *L.* Aus Africa, Chios, Indien, Südeuropa). Er hat eine feſtere, zähere Conſiſtenz als die andern Terpentinarten, zuweilen iſt er ſelbſt bröklicht, von Farbe gelblichweis, ins blaue oder grünliche ſpielend. Er hat einen angenehmern Geruch als die übrigen Terpentinarten, der Geſchmak iſt bitterlich pikant, doch nicht ſcharf. Er iſt ſehr ſelten, und wird gewöhnlich mit venediſchem Terpentin verfälſcht. Man entdekt dies durch den Geruch und Geſchmak.

XXI.

Harze und Schleim-Harze, Reſinae, Gummi reſinae.

Gvmmi Gvajacvm.

Reſina Guajaci nativa (Guajacum officinale *L*) Guajakharz. Guajakgummi. Aus Jamaica, den Weſtindiſchen Inſeln.

Das Gummi quilt aus dem Baum nach vorher gemachten Einſchnitten. Es kommt in groſſen unförmlichen Stüken vor, woran zuweilen noch ein Theil der Rinde ſizt. Es hat eine bräunlicht grüne Farbe, welche etwas ins blaulichte fällt, mit braungelben und weiſſen Körnern. Auf dem Bruche iſt es glänzend, halb durchſichtig. Es läſst ſich leicht zerreiben, und das Pulver iſt anfangs weis und mit der Zeit grünlicht. Der Geſchmak iſt ſcharf, brennend, bitterlich. Der Geruch, wenn es angezündet iſt angenehm.

Wird verfälſcht

a) mit *Colophonium.* Dies erkennt man an dem Terpentingeruch, und daſs das Harz keine grünlicht blaue Farbe hat.

b) mit dem künſtlichen *Guajakharz*, welches durch Weingeiſt aus dem Holze bereitet iſt. Dies hat nicht den ſcharfen Geſchmak.

Probe.

1) Es muſs durch die Dämpfe der Salpeterſäure, und vom verſüſsten Salpetergeiſt ſchön dunkelblau werden.

2) Wenn man es in Weingeiſt auflöſst, und nun Spir. Salis ammoniaci zugieſst, wird die Solution himmelblau.

3) Alle braunen, ſchwarzen, bröklichten, übel riechenden Stüke ſind untauglich.

Gvmmi Ammoniacvm.

Gummi Armoniacum (Von einem noch unbekannten Gewächs) Ammoniakgummi. Aus Aethiopien, Egypten, Oſtindien.

Im Handel bekommt man von dieſem Gummi zweierlei Sorten:

a) in *Körnern* von verſchiedener Gröſse (G. Ammoniac. in granis, in lacrymis). Sie ſind rund oder ekicht, äuſſerlich von gelblicht brauner röthlicher Farbe, inwendig gelb und weislicht

b) in *groſſen Maſſen* oder *Kuchen*, aus röthlichen braunen Stüken zuſammengeſezt. Dieſe ſieht aus wie

wie geſchmolzen oder aus kleinen Körnern zuſammengekittet (G. Ammon. in pane). Sie iſt oft mit Sand, den Saamen verſchiedener Gewächſe, mit Sageſpänen und Holz vermiſcht. Der Geſchmak des Ammoniakgummi iſt anfangs zähe und ſüſs, ſcharf, nachher bitter und widerlich. Der Geruch unangenehm, knoblauchartig. Man kann es nur in der Kälte zu Pulver reiben, und es wird dann unter dem Vorwand die Arbeit zu erleichtern, zuweilen mit Mandeln vermiſcht. Wenn man ſolches Pulver mit Waſſer vermiſcht, ſo ſchwimmt das Pulver entweder oben, oder es ſinkt zu Boden, und man kann es dann durch den Geſchmak ausfinden.

Man muſs die groſſen, weislicht gelben, glänenden Körner ausſuchen.

Gvmmi Galbanvm.

ubon Galbanum *L.* Galbanum, Mutterharz. Von einem Staudengewächs aus Aethiopien, Arabien, Perſien, Oſtindien.

Es ſieht gelbbraun aus, oder helle roſtfarben, zähe, wachsartig, und hat einen bittern ſcharfen Geſchmak, und ſehr durchdringenden Geruch. an bekommt es

in *Körnern* welche äuſſerlich röthlich, und inwendig weis geflekt ſind, von der Gröſse einer Haſelnuſs.

b) in *groſſen Stüken*, in *Kuchen*. Dieſe Sorte iſt oft mit Unreinigkeiten, Saamen, Sand u. dergl. gemiſcht. Je mehr weiſſe Körner darin enthalten ſind, und je reiner und heller es iſt, deſto beſſer.

Gvmmi Myrrhae.

Myrrha rubra. Die Myrrhe. Von einem noch unbekannten Gewächs, einer Mimoſa? Aus Africa, Arabien, Abyſſinien.

Die Myrrhe iſt gemeiniglich ſehr gemiſcht. Sie beſteht aus Stüken von verſchiedener Gröſse, einige ſind durchſichtig und ziemlich glänzend, andere dunkler, gelblicht, rothbraun und etwas fettig anzufühlen. Wenn man ſie zerbricht bemerkt man darin kleine weislichte krumme Striche. Der Geruch iſt angenehm balſamiſch. Der Geſchmak bitter, ſcharf gewürzhaft.

Wird vermiſcht mit

a) Holzſtüken, Sand u. dergl.

b) mit andern Gummiarten, Kirſchgummi.

Alle harten, ſchwarzen, widerlichen, geſchmakloſen Stüke ſind unbrauchbar.

Gvmmi asae foetidae.

Ferula asa foetida *L.* Stinkender Asand, Teufelsdrek. Aus Persien, der Levante.

Dieses Gummi quilt aus der Wurzel, nachdem der Stamm über der Erde abgeschnitten, und erhärtet an der Sonne. Es besteht

a) aus *Stüken* oder *Klumpen* von verschiedener Grösse, welche aus einer weissen oder gelblichten und röthlichen Masse zusammengesezt sind.

b) Man erhält es auch in *Körnern* (in granis) von gelblicht rother Farbe. Die erste Sorte ist am wirksamsten. Der Geschmak und Geruch ist knoblauchsartig, sehr widerlich.

Wird verfälscht

a) mit gemeinem Harz und andern Gummiarten, welche mit Knoblauchssaft angemacht sind. Man erkennt dies an dem harzichten Bruch, und der Leichtauflösbarkeit in Weingeist.

b) mit Spähnen, u. a. Unreinigkeiten.

Man mus die reinen, nicht zu weichen, und schmierigen Stüke, welche viele weisse glänzende Körner haben, und sehr durchdringend riechen, auswählen.

Gummi Benzoes.

Gummi Asae dulcis (Styrax Benzoinum Dryand.) wohlriechender Asand, Benzoe. In Ostindien, Sumatra, Java.

Dies Gummiharz kommt in beträchtlich grossen Stüken vor, welche eine röthlich braune oder röthlich gelbe Farbe haben. Gemeiniglich ist es mit Binsen bedekt oder hat davon den Eindruk.

Man unterscheidet

a) die *Mandelbenzoe* (Benzoe amygdaloides). Diese enthält eine grosse Menge gelblicht weisser Körner, wie mit Mandelstüken gemischt.

b) *Benzoe in Sorten.* Sie besteht aus Stüken welche mehr braun, schwärzlich, unrein aussehen, und weniger weisse Kerne enthalten.

Der Geruch der guten Benzoe ist sehr angenehm. Der Geschmak süslicht, gewürzhaft.

Gummi Mastiches.

Pistacia Lentiscus *L.* Mastyx. Von der Insel Chios, Portugal, Spanien, Italien.

Es besteht entweder

a) aus kleinen Körnern, von verschiedener Grösse welche zitronengelb, halbdurchsichtig, trocken

und

und zerbrechlich ſind. (Maſtyx in lacrymis) von ſüſslicht balſamiſchem Geruch, und einem aromatiſch adſtringirenden Geſchmak.

b) *Maſtix* in Sorten, aus Körnern von verſchiedener Farbe, dunkel, ſchwärzlich, bläulicht, mit einander gemiſcht. (Maſtix in pane). Dieſe iſt oft ſehr verfälſcht.

Gvmmi Olibanvm.

Reſina Thuris (Juniperus lycia, junip. thurifera *L.*) Weihrauchharz. In Arabien, Aethiopien, Spanien, Frankreich.

Die Körner ſind von verſchiedener Gröſse und Figur. Von Farbe weisgelblicht oder röthlich, halbdurchſichtig, troken, zerbrechlich. Angezündet brennt es mit einer hellen Flamme, und giebt einen angenehmen harzichten Geruch. Der Geſchmak iſt balſamiſch bitter, mit einer gelinden Schärfe.

Der *Weihrauch in Sorten* beſteht aus unreinen, dunklen, ſchwarzen Stüken, mit Rindenſtüken und Unreinigkeiten gemiſcht.

Wird verfälſcht

a) mit dem Harz der Fichte und des Lerchenbaums. Die Farbe iſt dann dunkler, der Geſchmak

ſchmak unangenehmer, und der Geruch mehr Terpentinartig.

Gvmmi Elemi.

Reſina Elemi (Amyris elemifera *L.*) Elemi, Aethiopiſches Oelbaumharz. Aus Aethiopien, Südamerica, Weſtindien.

Es kommt

a) in Geſtalt von runden Kuchen oder Klumpen in den Handel, gewöhnlich in Irisblätter, oder Palmbaumſchilf, oder Rohrblätter eingewikelt.

b) in groſſen Stüken, in Kiſten. Es iſt etwas weich und durchſichtig, von weislichtgelber etwas ins grüne fallender Farbe. Der Geruch iſt angenehm, fenchelartig, der Geſchmak etwas bitter. Wenn es rein iſt läſst es ſich ganz im Weingeiſt auflöſen.

Wird nachgemacht

a) Aus gemeinem Harz mit Terpentin und Spikoel. Dies erkennt man an dem Terpentingeruch.

Alle bröklichten, ſchwarzen, dunklen Stüke ſind unbrauchbar.

Gvmmi Hederae.

Hedera Helix *L.* Epheuharz, Epheugummi. Aus Perſien. Einheimiſch. In Wäldern, an Mauren, alten Gebäuden und Bäumen.

Es kommt in groſſen feſten Stüken vor. Die Farbe iſt rothbraun, roſtfarben, etwas ins grünliche fallend, halbdurchſichtig. Der Geſchmak harzicht, ſcharf, dabei etwas zuſammenziehend und bitter. Wenn es gerieben oder angezündet wird, iſt der Geruch angenehm Weyhrauchartig.

Man findet darunter ebenfalls verſchiedene Unreinigkeiten.

Gvmmi Opopanax.

Paſtinaca Opopanax *L.* Panaxgummi. Aus der Levante, Syrien, der Provence, Italien.

Es quilt unten aus dem Stengel wenn man ihn einrizt, oder abſchneidet, und beſteht aus Stüken von verſchiedener Gröſse, wovon einige die Gröſse einer Wallnuſs haben. Die Farbe iſt auswendig gelb oder braun, mit weiſſen Flecken, inwendig blaſſer. Es iſt fettig anzufühlen, dabei doch ziemlich ſpröde. Der Geruch iſt ſtark widerlich. Der Geſchmak bitter, ſcharf, ekelhaft.

Die

Die ſchwarzen, ſehr harten oder zu weichen, unreinen Stüke ſind unbrauchbar.

Gvmmi Kino.

Gummi Gambienſe; Gummi rubrum adſtringens (von einem unbekannten Baum). Aus Africa, am Fluſſe Gambia

Es kommt in unförmlichen undurchſichtigen harten Stüken vor, oft mit Rohrblättern belegt. Es hat eine dunkelrothe, beinahe ſchwarzrothe Farbe, iſt ſehr zerreiblich, im Bruche glänzend, ohne Geruch, von Geſchmak anfangs ſtark zuſammenziehend nachher ſüſslicht, es zerflieſst leicht auf der Zunge.

Sangvis draconis.

Drachenblut, (von verſchiedenen Gewächſen) in Oſtindien und Südamerica, dem Calamus Rotang *L*, Pterocarpus Draco *L.*, Dracaena Draco *L.*, Dracaena Yucaeformis Forſt, Pterocarpus Santalinus u. a.

Von dieſem Harze kommen mehrere Sorten vor:

a) *Sanguis Draconis in lacrymis.* Beſteht aus länglicht runden Stüken, von der Gröſſe einer Pflaume oder Wallnuſs, von welchen jedes in Schilf eingewikelt iſt. Es iſt ſchwarzroth, un-

undurchſichtig, ſchwer zu zerbrechen oder zu zerreiben, in Waſſer unauflöslich. Ohne Geſchmak. Wenn es angezündet iſt hat es einen ſtoraxartigen Geruch. Es ſchwizt aus der Rinde der Frucht des *Calamus Rotang L.*

b) *Sang. Draconis in granis.* Beſteht aus kleinern Stüken, welche an einander in Schilf geflochten ſind, kommt mit der erſten Sorte überein.

c) *Sang. Draconis in placentis.* Beſteht aus kleinen, platten, einige fingerbreiten Kuchen. Es iſt das Harz der Früchte des Calamus Rotang, welches mit Waſſer ausgekocht und in dieſe Form gegoſſen iſt.

d) *Sang. Draconis in Tabulis.* Dieſe Sorte beſteht aus groſſen Scheiben, welche ſechs bis zwölf Zolle breit, uud über einen Zoll dik ſind. Sie wird aus den Früchten welche ſchon ausgekocht ſind, durch das Preſſen bereitet. Daher findet man auch gewöhnlich Stüke der Schale, Stengel u. a. Unreinigkeiten.

Gvmmi Laccae.

Croton lacciferum *L.* Gummilack. Aus Indien, Thibet, Bengalen.

Es ist das Product der Lackschildlaus, welches es an verschiedenen Bäumen ansezt, und diesen dient es zur Wohnung. Wir bekommen davon dreierley Sorten:

a) *Lacca in Baculis.* An Stäben hangend, Stangenlack, Baumlak. Es scheint aus regelmäßigen Zellen zu bestehen in welchen kleine dunkelrothe Körper, die jungen Insecten, eingeschlossen sind. Das Lak hat davon die rothe Farbe. Wenn diese abgesondert sind ist die Farbe helle, durchsichtig. Der Geschmak harzicht, schwach zusammenziehend. Ohne Geruch. Wenn es auf glühende Kohlen geworfen wird riecht es angenehm.

b) *Lacca in Tabulis.* Schellack, Tafellack. Es ist geschmolzen und in Tafeln gegossen.

c) *Lacca in granis.* Körnerlack. Es ist das Stangenlack zerstossen und ausgesucht.

Gvmmi Gvttae.

Gutta Gamba (Guttaefera vera, Koenig.) Gummigutte. Aus Siam, China, Oſtindien, der Küſte Kamboja, Malabar, Zeilon.

Das Harz flieſst wie eine gelbe Milch aus den Blättern, Aeſten und dem Stamm aus, und wird in Kokusſchalen aufgefangen, darauf in flachen irdenen Geſchirren an der Sonne getroknet. Es kommt in Form von Kuchen oder in Rollen die wie zuſammengelegter Wachsſtok ausſehen, in den Handel. Die Farbe iſt ſafrangelb, ins röthliche fallend, die Conſiſtenz hart, brüchicht, auf dem Bruche glänzend, troken. Ohne Geruch. Im Geſchmak läſst es eine beiſſende Schärfe, und beträchtliche Trokenheit im Munde zurük. Es iſt zuweilen mit Sand und Unreinigkeiten vermiſcht.

Colophonivm.

Reſina nigra, das Kolophonium, Spiegelharz, Geigenharz (S. 241.).

Es beſteht aus dem weiſſen und harten harzichten Ueberreſt, welcher nach der Deſtillation des Terpenthinöls zurükbleibt (Terebinthina cocta) der im freien Feuer geſchmolzen worden. Es hat eine durchſichtige, goldgelbe Farbe, iſt ſehr brök-lich, im Bruche glänzend, von Terpentingeruch.

Die

Die ſchwarzen unreinen Stüke müſſen verworfe werden.

Aus den Fichten quilt ein Harz aus (Reſin pini, R. alba communis) dies iſt weisgelblicht vo Farbe oder bräunlicht, zähe und unangenehm.

Das *Burgundiſche Pech* (Pix Burgundica) i das Harz aus der Rothtanne (Pinus abies *L.*) we ches man in einem Keſſel mit etwas Waſſer zer gehen laſſen, und in einem Filtrirſak ausgepreſs hat. Es iſt zähe, gelblichbraun, von Geſchmak und Geruch terpentinartig.

Gvmmi Sagapenvm.

G. Serapinum (von einem unbekannten Gewächs) Sa gapengummi, Serapingummi. Aus Perſien, Syrien, Alexandrien, der Levante.

Es beſteht

a) aus Körnern wie eine Nuſs groſs, von rother oder blaſsgelber, faſt hornartiger durchſichtiger Farbe. Der Geruch iſt ekelhaft, der Geſchmak bitter, ſcharf knoblauchsartig.

b) Man verſchikt es in Stüken von verſchiedener Gröſse, aus röthlichen, gelblichen, grünen Maſſen zuſammengeſezt, die wie zuſammengeſchmol-

zen,

zen, oder in einander gelaufen ausſehen, mit Holzſtüken und Saamen gemiſcht.

Gvmmi Sandaraca.

Gummi Iuniperi (Juniperus communis *L.*) Sandarak, Wacholderharz. Aus Africa. (S. 165).

Man erhält es in Körnern oder Stüken von verſchiedener Gröſse. Einige ſind länglicht, andere rund, zuſammengerollt. Die Farbe iſt hellgelb, citronenfarben. Der Geruch balſamiſch, angenehm. Der Geſchmak etwas ſcharf.

Gvmmi Sarcocolla.

Penaea mucronata L. Sarkokolle, Fiſchleimgummi. Aus Aethiopien, Arabien, Perſien.

Es beſteht aus troknen, bröklichten Körnern und Stüken, von verſchiedener Gröſse. Die Farbe iſt gelblicht oder röthlich. Einige Stüke ſind ſehr weis, der Geſchmak iſt fade, ſüſslicht bitter, mit einer Schärfe gemiſcht. Es iſt ohne Geruch, auſſer wenn es angezündet wird, es bläſst dann ſtark auf und riecht angenehm.

Die Sarcocolle welche aus einer braunen, mit Unreinigkeiten vermengten Maſſe beſteht, iſt ganz unbrauchbar.

Gummi Storax.

Styrax Calamita (Styrax officinalis *L.*) Storax. Au der Levante.

Im Handel kommen zwei Sorten vor.

a) *Storax in Körnern* (Storax in granis, in Il crymis). Er beſteht aus Stüken von verſchied ner Gröſse, von einer braunröthlichen Farb mit weislichten Fleken geſprenkelt. Sie ſin ziemlich feſt, zähe. Der Geſchmak iſt balſamiſc etwas ſcharf, der Geruch durchdringend, balſ miſch angenehm wie Perubalſam und Benzoe.

b) der *gemeine Storax* (Styrax calamita) Storx in Maſſen. Dieſer beſteht aus groſſen hellbra nen Stüken, die ſich leicht zerreiben laſſen. E gentlich iſt es bloſs ein Gemiſch von Sand, S geſpänen u. a. Unreinigkeiten, welchen man d Geruch mit Storax gegeben hat.

Gummi Tacamahaca.

Tacamahaca communis (Populus balſamifera *L.*? F gara octandra *L.*?) In America, Oſtindien, Mad gaſcar Takamahak Gummi.

Es giebt zwei verſchiedene Sorten.

a) der *wahre Takamahak*, in Kürbisſchalen. Dieſ hat eine bleichgelbe oder grünlichte Farbe, eine gewürzhaften Geſchmak, und einen durchdri genden Lavendel oder Ambergeruch.

b) d

) der *gemeine Takamahak*, in Sorten, wird aus der Rinde, Blättern und Zweigen ausgekocht, und beſteht aus Stüken von verſchiedener Gröſse und Farbe. Einige ſind gelblicht, gelbroth, weislicht geflekt, braun aſchfarben, halbdurchſichtig, glänzend. Der Geruch angenehm durchdringend. Der Geſchmak harzicht, etwas ſcharf. Die weiſſen, durchſichtigen, hellen Stüke müſſen ausgeſucht werden.

Gvmmi Ladanvm.

ummi Labdanum (Ciſtus creticus *L.*) Ladangummi. Aus den Inſeln Kandien und Kreta, Spanien.

Von dieſem Gummi kommen zwei Sorten or:

das *gewundene Ladanum* (Ladanum in tortis) in Geſtalt gewundener Tafeln. Es iſt troken, hart, von ſchwarzer oder dunkelgrauer Farbe, gewöhnlich ſehr ſtark, mit einem feinen eiſenhaltigen Sande gemiſcht. Der Geruch iſt in der Wärme angenehm, ſonſt unbeträchtlich, ohne Geſchmak.

) in groſſen runden Maſſen (Ladanum liquidum). Das ſpaniſche kommt in Stangen vor, wie der Lakrizenſaft, und nicht ſo weich.

Gvmmi Euphorbivm.

Gummi Euphorbii (Euphorbia officinalis *L.*) Euphorbienharz. Aus Africa, Oſtindien.

Es beſteht aus Körnern von verſchiedener Gröſse und ſehr abwechſelnder Figur. Einige ſind rund andere ekicht, hohl, durchlöchert, bröklicht mit Sand u. a. Unreinigkeiten gemiſcht. Die Farbe iſt auswendig gelblicht oder röthlich, inwendig weis. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt ſcharf und brennend. Die hellen, ſcharfen troknen und reinen Stüke müſſen ausgeſucht werden.

Gvmmi Copal.

Der Kopal, Pankopal.

Man unterſcheidet

a) den *occidentaliſchen Kopal* (von Rhus Copallinum *L.*?) aus Mexico.

b) den *orientaliſchen*, *levantiſchen Kopal* (Elaeocarpus copallifera *L.*) aus Oſtindien. Beſteht aus groſſen, ungleichen, wie ein Ey groſſen Stüken, welche waſſerhelle, hellgelb ſind, glatt wie Bernſtein, doch weicher und zerbrechlicher, ohne Geſchmak, von Geruch ſchwach balſamiſch, wie Copaivabalſam.

Die durchſichtigſten und härteſten Stüke ſind am vorzüglichſten.

Gvmmi Bdellivm.

dellium Gummi (von einem unbekannten Baum). Aus Arabien, Indien, Guinea.

Es beſteht

aus kleinen länglicht runden, ekigten, runzlichten Körnern, von röthlich durchſcheinender oder goldgelber Farbe. Im Bruche iſt es glänzend, von ſchwachem widrigen Geruch, und bitterlichem terpentinartigen Geſchmak. Wenn man es kaut iſt es ein wenig weich, dagegen mehr bröklich.

aus groſſen Klumpen von dunkelbrauner oder röthlicher Farbe, und kommt an Geſchmak und Geruch der ſchlechten Myrrhe gleich.

Wird verfälſcht

a) mit unreiner Myrrhe.
b) mit Gummi Arabicum.

Gvmmi Anime.

ummi Animae, *Reſina Animi* (Hymenaea Courbaril *L.*) Gummi Anime. Aus Weſtindien, Virginien, Braſilien.

Das Harz kommt in groſſen ungleichen Stüken r. Es ſieht blaſs citronengelb aus, und wie mit ehl beſtäubt, inwendig iſt es helle, durchſichtig,

im Bruche glänzend, brüchig, vom Geſchmak ſg
linde adſtringirend, harzicht, und einem ſchwach
Wacholdergeruch.

Gvmmi Caranna.

Karanna Gummi (von einem unbekannten Baum,
ner Palmart?) Aus Neuſpanien und andern Gegg
den von America.

Es kommt in groſſen und kleinern Stüken
den Handel, in Rohrblättern oder Irisblättern ig
wikelt. Aeuſſerlich iſt es ſchwärzlich grau, inn
lick dunkelbraun, wenn es friſch iſt zähe und dell
bar, im Alter bröklich. Von Geſchmak harzic
bitterlich, und wenn es angezündet wird von durc
dringendem Geruch wie Gummi Ammoniacum.

Gvmmi Galda.

Galda Gummi (von einem unbekannten Baum).

Es kommt in groſſen Stüken vor, und h
äuſſerlich eine graue Farbe, inwendig iſt es w
und bröklich. Der Geruch und Geſchmak kom
mit dem Elemi Gummi ſehr überein. Vielleicht
es eine ſchlechte Sorte von Elemiharz.

Gvmmi Kikekvnemalo.

Kikekunemalo Gummi (von einem unbekannten Baum) Aus America.

Es giebt davon zweierlei Sorten

a) die eine ſieht grünlicht aus, halbdurchſichtig zerbrechlich wie das Guajakharz, ſchwach balſamiſch.

b) die andere Sorte iſt helle und ganz weis, und wahrſcheinlich eine Art von Copal.

Gvmmi Look.

Look Gummi (von einem unbekannten Gewächs) Aus Japan.

Kommt mit der ſchlechten Sorte von Bernſtein völlig überein.

Gvmmi elasticvm.

Reſina elaſtica, *Reſ. Cajennenſis* (Caoutchova elaſtica Gmelin) das Federharz, elaſtiſches Harz. Im ſüdlichen America, Kayenne, Quito.

Es kommt gewöhnlich in Geſtalt von kleinen Flaſchen vor, welche das Anſehen von Leder haben.

XXII.

Gummi.

Gvmmi Arabicvm.

Mimoſa Nilotica *L.* Arabiſches Gummi. Aus Egypten, Senegambien, Arabien. Von mehreren Gewächſen.

Das Gummi quilt aus dem Stamm, und kommt in gröſſern oder kleinern, unförmlichen und unregelmäſſigen Stüken vor. Es giebt davon verſchiedene Sorten.

a) das *gewöhnliche* Gummi welches aus Oſtindien gebracht wird, hat eine bleichgelbe, durchſichtige Bernſteinfarbe, und iſt glatt und glänzend.

b) das *Türkiſche* iſt bröklicht, und die Farbe fält etwas ins grünliche. Es hat keinen Geruch und einen ſchwachen, faden, ſchleimigten Geſchmak.

Gvmmi Senegal.

Gummi Seneca, Seniga, Senegal (Mimoſa Senegal *L.*?) Senegalgummi. Auf der Küſte von Guinea, und Senegal.

Es kommt mit dem Arabiſchen Gummi völlig überein. Man macht bloſs eine Ausleſe. Die Stüke ſind nicht ſo ſchön und glänzend.

Gvmmi Cerasorum.

Gummi noſtras (Prunus Ceraſus *L.*) Das Kirſchgummi. Aus dem Kirſchbaum.

Es iſt weicher und mehr dunkelgelb, ſchleimicht, zuweilen bitter.

Gvmmi Tragacanthae.

Aſtragalus Tragacantha *L.* Gummi Tragacanth, G. Traganth. Aus Aſien, Griechenland, den Inſeln des Archipelagus, Candia, dem ſüdlichen Europa.

Es iſt der Schleim aus den Saamen der Traganthſtaude. Aus den alten Gewächſen quilt das Gummi von ſelbſt aus. Im Handel kommen davon zwei Sorten vor:

a) *G. Tragacanthae album*, weiſſer oder gelblicher Traganth. Die beſte Sorte iſt milchweis, etwas durchſichtig, rein und glänzend.

b) *G. Tragac. rubrum oder flavum*, röthlicher oder brauner Traganth. Die Farbe iſt röthlich, dunkelgelb oder ſelbſt ſchwärzlich. Das Gummi beſteht aus kleinen langen oder breiten Stüken, welche in verſchiedener Form gebogen, und wie Würmer in einander gewunden ſind. Es iſt troken, zähe, ohne Geruch, und von einem ſüſslicht faden Geſchmak.

XXIII.

Eingedikte und verhärtete Pflanzenſäfte.

I. Narcotiſche Gummi reſinöſe.

Opivm.

Opium crudum, *Opium Thebaicum* (Papaver Somniferum *L.*) der Mohnſaft. Aus Egypten, Perſien, Natolien, Oſtindien, Bengalen.

Es iſt der Gummi reſinöſe Saft der unreifen Mohnköpfe, welcher nach vorhergängigem Einrizen milchicht ausflieſst, und an der Luft erhärtet. Es wird darauf noch weiter eingedikt, und in kleine platte

platte Kuchen oder Kugeln geformt. Gewöhnlich kommt das Opium in dieser Form im Handel vor, mit den Saamen von einer Art von Mangold oder Lapathum, oder mit den Blättern von verschiedenen Gewächsen bedekt.

Das ächte Opium hat eine braungelbe Farbe. Es ist nicht sehr hart, undurchsichtig, in der hohlen Hand gehalten wird es weich. Mit dem Speichel giebt es einen grünlicht weissen Schaum, der Geschmak ist bitter widerlich, und der Geruch durchdringend ekelhaft.

Es ist allemal verfälscht

a) mit *dem Extract der Mohnpflanze.* Die Pflanze wird gekocht und ausgepresst. Dieser Saft ist schwarzbraun, hat eine grössere Härte, und der Geruch ist nicht so durchdringend. Der Speichel wird davon braun gefärbt.

b) mit *dem Süssholzextract* (Succus liquiritiae inspissat.). Man findet zuweilen darin schwarze dunkele Streifen.

c) mit *verschiedenen geheimen Zusäzen*, Kuhmist (Nachkerr) Sand u. dergl.

Probe.

Probe.

1) Das Opium muſs hellbraun ausſehen, gleichförmig und rein ſeyn, beym Durchſchneiden nicht kniſtern, und bitter und ſcharf ſchmeken. Das ganz ſchwarze, bröklichte unreine Opium iſt untauglich.

2) Wenn man es anfeuchtet, und dann auf Papier ſtreicht, muſs es einen hellbraunen Streif geben.

3) In Waſſer löſst es ſich faſt ganz auf, und die Auflöſung ſieht etwas röthlich aus. Am Licht entzündet es ſich leicht.

4) Wenn man es durchgeſchnitten hat, entdekt man hin und wieder Flitterchen von einem ölichten flüchtigen Salze.

II. Bittere Gummi reſinöſe Säfte.

Aloe.

Aloe Succotrina, *A. Socotrina* (Aloe perfoliata *L.* A. Spicata *Thunb.*, A. elongata *Murr.*) Aloe. In Aſien, Africa, den Weſtindiſchen Inſeln, Barbados.

Man theilt ſie gewöhnlich in vier Sorten:

a) *Aloe Succotrina* von der Inſel Sokotorah oder Sukotara. (Aloe perfoliata). Von dieſer heilst die

die feinste und beste Sorte *Aloe lucida*, die helle Aloe. Sie ist schwärzlichroth, glänzend, am Bruche transparent, sehr bröklich, mit einem gelblichen Pulver bestäubt. Wenn sie gerieben wird giebt sie ein schönes hellgelbes Pulver, im Weingeist löst sie sich ganz auf.

Die gewöhnliche Sukotrin Aloe ist dunkel braunroth, glänzend, bröklicht, und ebenfalls durchsichtig doch nicht so klar. Gepulvert ist sie goldgelb, der Geruch ist balsamisch aromatisch, nicht unangenehm, fast wie Myrrhe. Der Geschmak sehr bitter, scharf aromatisch. Diese beste Sorte wird auf die Art gewonnen, dass man die frisch abgeschnittenen Blätter in einem Gefäss, auf ein andres untergelegtes grosses Aloe Blatt stellt, und den Saft, wie er aus den Blättern von selbst hervorquilt, an der Sonne in flachen Gefässen eintroknen läst. Sie wird in Kürbisschaalen verschikt.

b) *Aloe hepatica* die Leberaloe, braune Aloe, vom Kap, Barbados, Jamaica. Sie hat im Handel auch den Namen Barbados Aloe. (Von einer Var. der Aloe perfoliata und A. elongata) Sie ist leberbraun, nicht so glänzend, mehr compact, zähe und undurchsichtig. Der Geruch

ruch iſt unangenehm, widrig ſafranartig. Die beſte Sorte beſteht aus dem Saft, welcher aus den Blättern ausflieſst, und mit den Händen ausgedrükt wird. Die ſchlechteſte wird über dem Feuer in Keſſeln eingedikt. Sie löſst ſich in Weingeiſt nicht vollkommen auf. Gepulvert iſt ſie rothgelb, graugelb und ſchwarzgelb.

c) die *Mocha Aloe*, von der Inſel Mocha hält das Mittel zwiſchen der Aloe Succotrina und der beſten Leberaloe.

d) die *Aloe Caballina*, Roſs, Pferdealoe. Dies iſt die ſchlechteſte, ſie wird aus dem Ueberbleibſeln der andern Aloe Sorten bereitet. Sie iſt ſchwärzlich, pechartig, brenzlicht, ſtinkend, mit Holzſplittern, Kohlen, Sand, Stroh, Blätterfaſern, ſüſsholzſaft u. a. vermiſcht.

Scammonevm.

Das Scammoniumharz (Convolvulus Scammonium *L.*)
Aus Syrien, Aleppo, Smyrna.

Es iſt der harzichte Saft der Wurzel, welcher nachdem das Kraut abgeſchnitten iſt hervorquillt, und an der Sonne erhärtet.

a) Das

a) Das *Scammoneum von Aleppo* sieht äusserlich aschgrau aus und etwas gelblicht, inwendig schwärzlich grau. Es ist schwammicht, leicht, im Bruche harzicht, glänzend, und leicht zu zerreiben. Der Geruch ist unangenehm ekelhaft, der Geschmak scharf, widerlich. Wenn man es mit dem nassen Finger berührt läst es einen weissen Flek zurük.

b) Das *Scammoneum von Smyrna* ist schwarzer, fester und schwerer, dabei gewöhnlich mit Sand, Kohlen, Asche oder Mehl vermischt.

Wird verfälscht

a) mit den Säften von verschiedenen Pflanzen, z. B. Euphorbien, Apocynum, Asclepias.

III. Herbe adstringirende Säfte.

Entbehrliche.

Succus Acaciae.

Succus Acacia nostratis (prunus Spinosa *L.*) der Schlehensaft (S. 146).

Der ausgepresste und eingedikte Saft der Früchte. Er sieht schwarz aus, und ist herbe sauer.

Succus Hypocystidis.

Ziſten, Hypoziſtenſaft. (Cytiſus Hypociſtis *L.*) Ein Schmarozer Pflanze, welche an den Wurzeln verſchiedener Ciſtusarten, im ſüdlichen Europa wächſt.

Der Saft der ganzen Pflanze welcher ausgepreſst und eingedikt worden. Er iſt ſchwarz, ſchwer, von Geſchmak ſauer zuſammenziehend, und dem Acacienſaft ſo ähnlich, daſs man ihn ſchwerlich davon unterſcheiden kann.

---

2. *Aezende Säfte.*

Elatarium.

Momordica Elaterium *L.* Eſelskürbis, Eſelsgurke, Springgurke. Im ſüdlichen Europa auf Miſthaufen und Höfen. Ein Sommergewächs.

Man unterſcheidet zwei Sorten:

a) *Elaterium album.* Der Saft welcher aus den halbreifen, zerſchnittenen Früchten rinnt, und an der Sonne erhärtet. Es kommt in Stüken vor welche einige Linien dik ſind, leicht zerreiblich, von aſchgrauer Farbe und brennendem Geſchmak.

b) *Elaterium nigrum.* Aus dem Saft welcher über Feuer eingedikt iſt. Es ſieht dunkelgrün aus, auf dem Bruche etwas glänzend, troken. Der Geſchmak iſt nicht ganz ſo brennend.

IV. Süfse Pflanzensäfte.

Saccharum.

Saccharum officinarum *L.* Der Zuker. Eine Grafsart welche in Africa, Oftindien, America, auf den Weftindifchen Inseln u. a. cultivirt wird.

Man unterfcheidet folgende Hauptforten:

a) *Saccharum rubrum*, *S. Thomaeum*, Thomaszuker.

b) *S. farinaceum*, grauer Farinenzuker.

c) *S. farinaceum album*, weiffer Farinenzuker.

d) *S. album*, Meliszuker, Refinade.

e) *S. Canarienfe*, *S. albiffimum*, Kanarienzuker.

f) *S. Candum*, Kandiszuker, Zukerkand.

---

b. *Schleimicht füfse widerliche.*

Manna.

Manna Calabrina, *Ros Calabrinus* (Fraxinus Ornus *L.* Fraxinus rotundifolia, Fraxinus excelfior *L.*) Die Manna. Aus Italien, Sicilien, Calabrien.

Die Manna ift ein honigartiger Saft, welcher aus dem Stamm und den Zweigen ausflieft, und an der Luft erhärtet. Sie kommt in Stüken oder

Klumpen vor, von verschiedener Grösse, welche zum Theil troken, weich, körnicht sind, und eine röthliche, weisgelbliche, durchsichtige oder bräunlichte Farbe haben. Der Geruch ist geringe, der Geschmak süslicht, schleimig, ekelhaft.

Man unterscheidet davon drei Sorten:

a) *Manna in lacrymis*, Manna in Körnern. Diese bekommen wir gar nicht.

b) *Manna canellata*, Manna Stalactit. Besteht aus röhrenförmigen Stüken, welche einige Zolle lang und einen Zoll breit sind. Sie ist selten ächt.

c) *Manna vulgaris*, *M. Calabrina.* Die gewöhnliche Sorte. Aus dieser macht man eine Auswahl (Manna electa).

Die *Manna Brigantina* ist ein terpentinartiger Saft aus dem Lerchenbaum.

Wird verfälscht

a) mit Zuker, Honig, Mehl, Sand.

b) Sie soll aus Zuker, Honig, Sennesblättern, Scammoneum, Mittelsalzen nachgemacht werden.

P r o b e.

1) Sie muſs weiſs oder blaſsgelb ſeyn, und leicht zerbrökeln, nicht zähe oder ſchmierig, klebricht, ſchwärzlich, ſchmuzig ausſehen.

2) Auf der Zunge muſs ſie ganz zerſchmelzen.

3) Im Waſſer und Alcohol ſich faſt ganz auflöſen. Wenn ſie troken iſt brennt ſie ans Licht gebracht.

---

c. *Schleimicht ſüſse bitterliche.*

Succus Liquiritiae.

Succus Glyzirrhizae (Glyzirrhiza glabra, G. echinnata *L.*) Lakrizenſaft, Süſsholzſaft. (S. 10).

Er kommt in breitgedrükten Rollen vor, in Lorbeerblättern eingewikelt. Die Süſsholzwurzel wird am Ende des Sommers ausgegraben, halbgetroknet und mit Waſſer ausgekocht. Dieſe Brühe wird darauf wieder eingedikt, und an der Sonne völlig getroknet. Der Saft ſieht braunſchwarz aus, und iſt hart, glänzend, zerbrechlich. Der Geſchmak iſt ſchleimicht, ſüſslich, bitter.

Gewöhnlich ſind Kupfertheile darin enthalten.

XXIV.

Extracte.

I. Narcotiſche Extracte.

Extractum Cicutae.

Das Schierlingsextract (Conium maculatum *L*) (S. 130).

Der ausgepreſste Saft der friſchen Pflanze wird ohne weitere Reinigung und Abſchäumen in der freien Zugluft, oder im Waſſerbade abgedampft. Das Extract hat einen ſtarken Geruch wie Kazen- oder Mäuſe Urin, und eine grünliche Farbe. Es muſs in wohlverſtopften Gläſern aufbewahrt werden.

Extractum Hyoscyami nigri.

Bilſenkraut Extract (S. 75. 129).

Extractum Lactucae Sylvestris.

Wildlattigextract (S. 132).

Extractum Belladonnae.

Belladonnaextract (S. 74. 129).

Extractum Strammonei.

Stechapfelextract (S 130).

Ex-

Extractvm Nicotianae.

Tobaksextract (S. 131).

Extractvm Croci.

Safranextract (S. 155).

Extractvm Opii.

Extractum Opii aquoſum und vinoſum, Mohnſaftextract (S. 266).

Extractvm Dvlcamarae.

Bitterſüſsextract (S. 200).

II. Harzichte Extracte.

Resina Jalappae.

Das Jalappenharz (S. 65).

Es iſt das Harz aus der Wurzel, mit Weingeiſt ausgezogen. Es ſieht röthlichbraun aus, im Bruche glänzend, und iſt leicht zerreiblich. Das verkäufliche Jalappenharz iſt oft mit Pech, Colophonium, Gummi Guttae und andern Harzen verfälſcht.

Probe.

1) Es muſs ſich in Weingeiſt leicht auflöſen laſſen.

2) Auf Kohlen geſtreuet muſs es keinen Terpentingeruch oder Pechgeruch haben.

3) Es muſs nicht klebricht ſeyn, nicht zähe, und keine dunkle ſchwarze Farbe haben.

Resina ligni Guajaci.

Guajakharz (S. 219).

Wird aus dem Quajakholz durch Weingeiſt ausgezogen.

Extractum pini.

Kieferſproſſenextract (S. 142. 255).

III. Scharfe Extracte.

Extractum Aconiti.

Eiſenhutextract (S. 121).

Extractum Arnicae.

Wohlverleihextract (S. 145).

Extractum Hellebori nigri.

Chriſtwurzelextract (S. 26).

Extractum Pulsatillae nigricantis.

Schwarzküchenſchellenextract (S. 120).

Extractum Scillae.

Meerzwiebelextract (S. 56).

---

a. *Mildere Extracte.*

Extractum Chaerophylli.

Körbelextract (S 101).

Extractum Chelidonii majoris.

Groſsſchöllkrautextract (S. 93).

IV. Bittre Extracte.

Extractum ligni Quassiae.

Quaſſienextract (S. 218).

Es wird zuweilen mit dem feingeſtoſſenen Quaſſienholz vermiſcht.

Probe.

1) Es muſs ſich in Waſſer vollkommen auflö ſen.

2) einen ſehr bittern anhaltenden Geſchmak, und gehörige Conſiſtenz haben.

EXTRACTVM GENTIANAE RVBRAE.
Enzianextract (S. 12).

EXTRACTVM TRIFOLII FIBRINI.
Fieberkleeextract (S. 82).

EXTRACTVM CENTAVREI MINORIS.
Tauſendgüldenkrautextract (S. 83).

EXTRACTVM FVMARIAE.
Erdrauchextract (S. 83).

EXTRACTVM ABSINTHII.
Wermuthextract (S. 111).

EXTRACTVM CARDVI BENEDICTI.
Kardobenedictenextract (S. 83).

EXTRACTVM CARDVI TOMENTOSI.
Krebsdiſtelextract (S. 81).

EXTRACTVM MARRUBII ALBI.
Weiſſer Andorn Extract (S.).

Ex-

Extractvm Taraxaci.

Löwenzahnextract (S. 83).

Extractvm Tanaceti.

Rheinfarrenextract (S.).

---

b. *Bittre gewürzhafte.*

Extractvm Millefolii.

Schaafgarbenextract (S. 100).

Extractvm Chamomillae vulgaris.

Chamillenextract (S. 148).

Extractvm Valerianae Sylvestris.

Baldrianextract (S. 53).

Extractvm Corticis Avrantiorvm.

Pommeranzenextract (S. 216).

Extractum Aloes.

Extractum Aloes gummoſum, aquoſum, Aloe depurata, Aloe lota. Aloeextract. Wird aus der Aloe hepatica bereitet (S. 268).

Extractum nucum Iuglandum.

Wallnuſsſchaalenextract (S. 168).

Extractum Myrrhae aquosum.

Myrrhenextract (S. 246).

Extractum Enulae.

Alantextract (S. 49).

Extractum Calami aromatici.

Kalmusextract (S. 48).

---

c. *Bittre zuſammenziehende Extracte.*

Extractum Corticis peruviani.

Fieberrindenextract (S. 202).

Das Extract hat wenn es rein iſt eine helle Chocoladefarbe, eine etwas zähe Conſiſtenz, und einen angenehm bittren, ſäuerlich zuſammenziehenden Geſchmak.

Wird

Wird verfälscht

a) mit dem *Extract der Weidenrinde.* Dies unterscheidet sich durch die dunklere, schwärzliche Farbe, und den mehr unangenehmen Geschmak.

b) mit dem *Eichenrindenextract.* Dies ist herber. Die Auflösung röther, und wenn man Eisenvitriol zusezt wird sie schwarz.

c) mit dem *Extract der Roßkastanie.* Der Geschmak ist bitter, und die Auflösung röthlich braun.

Extractum Cort. Peruviani Garayi.

Sal essentiale Chinae. Der Garayische Extract.

Es hat einen lieblichen kräftigen Geschmak, und rhabarberähnlichen Geruch.

Extractum Cort. Peruviani Americanum.

Ein neues Chinaextract, welches in Südamerica aus der frischen Rinde bereitet wird, und durch die Spanier und Engländer in den Handel kommt.

Es hat eine etwas weiche Consistenz, eine dunklere Farbe, und den Geschmak und Geruch der China am vollkommensten.

Ex-

Extractvm Corticis Salicis.

Weidenrindenextract (S. 205).

Extractvm Cort. Hippocastani.

Roſskaſtanienextract (S. 206).

Extractvm Cort. Angvstvrae.

Anguſturaextract (S.).

Extractvm Rhabarbari.

Extractum Rhei. Rhabarberextract (S. 32).

Es hat eine gelbbraune Farbe, und den reine Rhabarbergeruch und Geſchmak. Seiner Koſtbarkeit wegen wird es oft mit andern wohlfeilen Extracten vermiſcht, oder aus ſchlechter, verdorbener, vor her ausgekochter Rhabarber bereitet. Dazu verdirbt es ſehr leicht.

Probe.

1) Es darf nicht unſchmakhaft und fade ſeyn oder ſchleimicht riechen.

2) Wenn man es auflöſst und ein Laugenſalz zuſezt wird es rothbraun.

3) Zuweilen iſt bei dem Auskochen der Rhabarberwurzel zu viel Laugenſalz zugeſezt, die entdekt man

a) an

a) an der rothbraunen Farbe der Auflöſung des Extracts.

b) mit Säuren vermiſcht entſteht ein Aufbrauſen.

Extractvm ligni Campescani.

Campeſchenholzextract (S. 223).

Extractvm Corticis Cascarillae.

Caskarillrindenextract (S. 215).

Extratvm Tormentillae.

Tormentillwurzelextract (S. 71).

Extractvm Corticis Qvercvs.

Eichenrindenextract (S. 209).

Svccvs Catechv.

Terra Catechu, Terra Iaponica (*Mimoſa Cate*). Aus Oſtindien, Malabar.

Es wird aus dem zerſchnittenen Holze mit Waſſer ausgekocht und an der Sonne eingedikt. Es kommt in ziemlich groſſen, ſchwarzbraunen, harten Stüken vor. Im Bruche iſt es braunroth, zerbrechlich.

Ohne

Geruch. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend, ſüſ
licht bitter. Zuweilen iſt es mit Holzſplittern g
miſcht.

Die *Trochiſci Catechu*, und die *Placentae Gi*
tagambir, oder *Catagamber*, werden aus dem C
techuſaft mit Zimmt und andern Gewürzen un
Zuker bereitet, und kommen durch die Holländ
in den Handel.

IV. Schleimicht ſüſsliche Extracte.

Extractvm Graminis.

Mellago Radicis graminis, Quekenextract (S. 9).

Extractvm Saponariae.

Seifenwurzelextract (S. 4).

XXV.

Kampher.

Camphora.

aurus Camphora *L.* Der Campher. Aus dem Kampherlorbeer. In Japan, Oſtindien, Jamaica, Weſtindien.

Der Kampher wird aus den Aeſten und Wurln des Kampherbaums durch die Deſtillation gewonnen, und darauf von den anklebenden Unreigkeiten ohne weitern Zuſaz durch die Sublimaon gereinigt. Er kommt in Broden, welche gemeiniglich zwei Pfund ſchwer ſind, in den Handl. Seine Conſiſtenz iſt cryſtalliniſch, etwas fett zufühlen, die Farbe weis und ziemlich durchhtig, der Geruch ſpecifiſch, der Geſchmak bitterh, brennend, hinterher kühlend. Er iſt ſehr voil, verfliegt unmerklich, in verſchloſſenen Gefen ſublimirt er. In Oelen, Säuren und Weinſt wird er aufgelöſt. Man hat nie beobachtet s er verfälſcht wäre.

XXVI.

O e l e.

I. Aetherische Oele

Olevm Cinnamomi.

Zimmtoel (S. 211). Wird aus den Splittern und St
ken der Zimmtrinde, welche beym Verpacken a
fallen, auf der Insel Banda und Zeilon destillirt.

Das Zimmtöl ist weisgelb von Farbe, spe
fisch schwerer als das Wasser, und hat einen a
ferordentlich scharfen, feurigen Geschmak und an
nehmen Zimmtgeruch.

Olevm Florvm Cassiae.

Zimmtblumenöl. Aus den Kelchen der Blüthe d
Laurus Cinnamomum (S. 155).

Es kommt dem wahren Zimmtöl gleich.

Olevm Caryophyllorvm.

Gewürznelkenöl (S. 154).

Das ächte Nelkenöl ist weis, helle, m
und angenehm.

Das gewöhnliche holländische Nelkenöl d
gen ist braun, von Geschmak fressend und brenne

Es ist gemeiniglich mit Terpentinöl, oder Nelken-pfefferöl u. a. verfälscht, und scharf gemacht.

Olevm de Cedro.

Essenza di Cedro, Oleum Corticum Citri. Citronenöl (S. 159). Es wird ohne Destillation in Italien und Sicilien aus den eingerizten frischen Citronenschalen erhalten.

Es ist Wasserhelle, flüchtig, von angenehmen Citronengeruch.

Olevm Bergamottae.

Bergamottöl (S. 159). Wird in Barbados aus den gerizten Schaalen von einer Species der bittern Pomeranzen gewonnen,

Es ist gelblicht, von starkem Geruch, und einem bittern gewürzhaften Geschmak.

Olevm Lavendvlae.

Lavendelöl (S. 143).

Es ist gelblicht, durchsichtig.

Olevm Spicae.

Spiköl (S. 143). Aus Südfrankreich.

Es ist gelblicht, lavendelartig, gewöhnlich aber mit Terpentin verfälscht.

Olevm Cajepvt.

Melaleuca Leucodendron *L.* Cajeputöl. Wird in Ostindien, auf den Molukkischen Inseln, Banda, aus den Blättern des Baums destillirt.

Es hat gewöhnlich eine grasgrüne Farbe, ist dünne und flüssig, und wenn man es anzündet brennt es ganz rein, ohne dass das geringste zurükbleibt. Der Geruch ist wie Kampher dem etwas Terpentinöl beigemischt ist. Es wird auf vielfache Art verfälscht, mit andern destillirten Oelen grünen Extracten u. dergl. Dabei enthält es auch gewöhnlich Kupfertheile.

Olevm Menthae piperitae.

Pfeffermünzöl (S. 97).

Es ist blasgrünlicht gelb, wird aber im Alter bräunlicht und dunkelbraun. Geruch und Geschmack sind durchdringend, feurig, kampherartig.

Olevm Menthae crispae.

Krauſemünzöl (S. 97).

Es iſt von Farbe weisgelblicht, von einem unangenehmen Münzgeruch.

Olevm Pvlegii.

Poleiöl (S. 102).

Es iſt gelb, gewürzhaft.

Olevm Anisi.

Anisöl (S. 184). Wird gewöhnlich nicht aus den Saamen, ſondern aus der Spreu deſtillirt, z. B. in Magdeburg.

Es hat eine weiſſe Farbe, und iſt ein durchdringendes mildes Oel. Oft wird es mit Baumöl verfälſcht.

Olevm Anthos.

Oleum Rorismarini. Rosmarinöl (S. 98).

Es iſt faſt farbenlos, dünne und leicht, angenehm kampherartig.

Olevm Thymi.

Thymianöl (S. 98).

Es iſt bräunlich, ſehr durchdringend kampherartig,

Olevm Melissae.

Melissenöl (S. 100).

Es ist hellgelb, angenehm citronenartig, milde.

Olevm Carvi.

Kümmelöl (S. 185).

Es ist hellgelb, durchdringend, hizig und scharf.

Olevm Origani.

Oleum Origani cretici. Spanischhopfenöl (S. 103).

Es ist rothbraun, stark gewürzhaft, brennend.

Olevm Majoranae.

Majoranöl (S. 100).

Es ist blafsgelb, hizig, durchdringend unangenehm, Durch das Aufbewahren wird es röthlich.

Olevm Ivniperi.

Wacholderöl (S. 183).

Es ist grünlicht weis, sehr hizig und scharf. Wird zuweilen mit Terpentinöl verfälscht.

Olevm Neroli.

Neroliöl. Aus der Orangenblüthe (S. 159. 143).

Es ist anfangs grünlich, darauf röthlich, dünne und leicht, überaus angenehm.

Olevm Foenicvli.

Fenchelöl (S. 184). Aus den Saamen.

Es ist helle und verdikt sich in der Kälte. Geruch und Geschmak sind angenehm, anisartig.

Olevm ligni Sassafras.

Saffafrasöl (S. 221).

Es ist weislichtgelb, gewürzhaft, fenchelartig.

Olevm Cvlilaban.

Culilabanöl (S. 214) wird aus der Culilabanrinde in Holland destillirt.

Es ist bräunlich, scharf, wie das Nelkenöl.

Olevm Macis.

Muskatenblüthöl (S. 168).

Es ist blafsgelb, dünne, fein und flüchtig, von starkem gewürzhaften angenehmen Macisgeruch.

Olevm ligni Rhodii.

Rosenholzöl (S. 222).

Es ist anfangs goldgelb, in der Folge röthlich von ausnehmend starkem Rosengeruch.

Olevm Rosarvm.

Rosenöl (S. 151) aus den Rosenblättern.

Es ist weis, talgartig, sehr fragrant und angenehm.

Olevm Florvm Arnicae.

Wohlverleihblumenöl (S 20. 145).

Es hat eine blaue Farbe.

Olevm Petroselini.

Petersilienöl (S. 186). Aus den Saamen.

Es ist hellgelb, gewöhnlich etwas diklich und sehr durchdringend.

Olevm Millefolii.

Schaafgarbenöl (S. 100).

Es hat gewöhnlich eine blaue Farbe.

II. Aetherisch widerliche.

Olevm Terebinthinae.

Terpentinöl (S. 241).

Es ist hellgelb, ein feiner Terpenthin.

Olevm Valerianae.

Baldrianöl (S. 53).

Es ist grünlicht von Farbe, und sehr unangenehm durchdringend, aber nicht sehr scharf.

Olevm Chamomillae vulgaris.

Kamillenöl. Aus dem Kraute und den Blumen (S. 148).

Es sieht schön blau aus. Im Alter wird es gelb.

Olevm Chamomillae romanae.

Römisch Kamillenöl (S. 149).

Es ist gelbgrünlich oder bräunlich, beissend und stark,

Olevm Rvtae.

Rautenöl (S. 111).

Es ist hellgelb, durchdringend unangenehm, scharf.

Olevm Absinthii.

Wermuthöl (S. 111).

Es iſt dunkelgrün, widerlich narcotiſch.

Olevm Hyssopi.

Iſopöl (S. 99).

Es iſt gelblicht, ins grüne fallend. Mit der Zeit wird es bräunlich. Der Geruch iſt ſtark unangenehm.

Olevm Anethi.

Dillöl (S. .) aus den Saamen.

Es iſt hellgelb, hizig unangenehm.

Olevm Croci.

Safranöl (S. 155).

Es ſieht goldgelb aus, und hat einen ſtarken Safrangeruch.

Olevm Tanaceti.

Reinfarnöl (S. 195.).

Es ſieht bräunlich grün aus, und iſt ſehr widerlich kampherartig.

Olevm Sabinae.

Sevenbaumöl (S. 135).

Es ist hellgelb, sehr hizig, brennend und unangenehm.

III. Empyreumatische Oele.

Olevm Galbani.

Mutterharzöl (S. 245).

Durch die trokne Destillation erhält man erst ein blaulichtes oder violettes Oel, welches in der Folge eine Purpurfarbe annimt. Darauf folgt das eigentliche empyreumatische Oel.

Olevm Benzoes.

Benzoeöl (S. 248).

Olevm Tartari foetidvm.

Weinsteinöl. Wird aus dem Weinstein durch die Destillation gewonnen.

Es muss gehörig rectificirt seyn.

Pix nigra liquida.

Der Theer. Wird aus dem troknen Kienholze durch das Schweelen erhalten.

Der Theer ſieht braun aus, und iſt terpentinartig, widerlich, das obenſchwimmende dünne gelbe Oel heiſst gelber Theer.

III. Aufgegoſſene Oele. (Olea infuſa Olea cocta).

Olevm Chamomillae infvsvm.

Aufgegoſſenes Kamillenöl (S. 148). Aus dem gelben Theil der Blume mit Behenöl oder Baumöl digerirt.

Es iſt gelb, diklicht, und riecht ſtark nach Chamillen. Der Geſchmak iſt bitter.

Olevm Hyoscyami infvsvm.

Aufgegoſſenes Bilſenkrautöl (S. 129). Aus dem friſchen Kraute, mit Baumöl digerirt.

Es iſt grünlicht, narcotiſch von Geruch.

Entbeh

Entbehrliche.

Olevm Hyperici infvsvm.

Aufgegoſſenes Johanniskrautblumenöl (S.). Aus den Blumen, digerirt mit Baumöl.

Es ſieht röthlich aus, von Conſiſtenz diklich. Der Geſchmak iſt balſamiſch bitter.

Olevm Cheiri infvsvm.

Aufgegoſſenes Goldenlaköl (S. 147).

Olevm Absinthii infvsvm.

Aufgegoſſenes Wermuthöl (S. 111). Aus dem Wermuth in Baumöl macerirt.

Olevm Liliorvm alborvm.

Aufgegoſſenes Lilienöl (S. 144). Aus den Blumenblüthen mit Baumöl infundirt.

Olevm rvtae infvsvm.

Aufgegoſſenes Rautenöl (S, 111).

Olevm Colocynthidis infvsvm.

Aufgegoſſenes Koloquintenöl. (S. 161)

IV. Ausgepreſste Oele.

Olevm Amygdalarvm.

Mandelöl. Aus den ſüſſen und bittren Mandeln (S. 173).

Wenn die Mandeln heis gepreſst werden, ſo erhält man die Hälfte ihres Gewichts an Oel. Es iſt weisgelblicht, ein wenig trübe, von Geſchmak milde, und riecht etwas nach Mandeln. Die bittren Mandeln geben weniger Oel, es iſt aber ebenfalls ſüſs und milde. Das Mandelnöl hält ſich nur wenige Tage, es wird denn heller, klarer und ranzicht.

Olevm Olivarvm.

Oleum olivarum album. Baumöl, Provenzeröl. Wird aus den Oliven (Olea europaea *L.*) im ſüdlichen Europa gepreſst.

Es ſieht hellgelb aus, und hat einen ſüſslichen Geſchmak. Das ganz gelbe, grünliche, trübe und ſcharfe Oel iſt unbrauchbar. Es wird zuweilen mit Leinöl, Rüböl u. a. verfälſcht, oder durch Blei, oder durch Gährungsmittel verbeſſert.

Olevm Ricini.

Oleum Palmae liquidum, *Oleum palmae christi*, Ricinusöl. Wird aus den Ricinusſaamen, vorzüglich in England ausgepreſst. (S. 176).

Das Ricinusöl wenn es friſch iſt, iſt diklicht, trübe, etwas ins grünlichte fallend, und hat einen fetten milden Geſchmak, nnd einen Violengeruch. Es iſt häufig mit Mandelöl, und andern fetten Oelen verfälſcht. Dies kann man nicht erkennen.

Olevm Lini.

Leinöl. Aus den Leinſaamen (S. 176).

Es hat eine goldgelbe durchſichtige Farbe, und iſt ſehr widrig. In der Kälte gerinnt es nicht.

Olevm Papaveris.

Mohnöl. Aus den Mohnſaamen (S. 177).

Es verhält ſich wie das feine Baumöl.

Olevm Nvcvm Ivglandvm.

Wallnuſsöl, Nuſsöl. Aus den Wallnüſſen (S. 175).

Es iſt hellgelb, klar, von Geſchmak milde. Es wird nicht ſo leicht ranzicht.

Olevm Behen.

Oleum Balaninum, *Oleum Glandium*, dafs Beennufsöl (S. 176),

Es iſt geruch, geſchmak und farbelos. Es wird nicht leicht ranzicht.

V. Halbaetheriſche ausgepreſste Oele.

Olevm Lavri.

Oleum baccarum lauri. Das Lorbeeröl, Looröl. Wird nach vorhergängigem Kochen aus den Lorbeeren ausgepreſst. Es kommt vorzüglich aus Italien und Spanien.

Es muſs eine grüne etwas ins gelbe fallende Farbe haben, körnicht und butterartig ſeyn, von ſtarkem Geruch und bittrem Geſchmak.

Es wird zuweilen verfälſcht

a) mit Schweinefett. Dies entdekt man wenn man Aether zugieſst, ſo entſteht eine Milch.

b) mit Terpentin. Dieſen verräth der Geruch und Geſchmak.

c) Zuweilen iſt es auch mit Grünſpan gefärbt. Dies entdekt man durch den Salmiakgeiſt.

Probe

Probe.

1) Das ächte Oel löſt ſich in Aether vollkommen auf. Der Weingeiſt zieht die Farbe aus.

2) Das ſehr grüne, ſchmierige, flüſſige Oel, von ſchwachem Lorbeergeruch iſt verwerflich.

Olevm Nvcistae.

Corpus pro Balſamo. Muskatennuſsöl (S. 182). Die beſte Sorte kommt aus Oſtindien in ſteinernen Kruken.

Es giebt davon verſchiedene Sorten.

a) Das beſte Oel iſt dunkelgelblicht, durchſichtig, von diklicher Conſiſtenz, angenehm und ſtark von Geruch und von Muſkatennuſsgeſchmak.

b) Die zweite Sorte iſt blaſſer, und wird im Alter rothgelblicht. Der Geruch und Geſchmak iſt ſchwächer. Es kommt in harten, feſten, vierekten Stüken vor, von welchen das aetheriſche Oel wahrſcheinlich abdeſtillirt iſt.

Wird verfälſcht

a) mit Wachs, Talg, Sperma ceti, Palmöl u. a.

Probe.

1) Der Aether löfst das ächte Oel vollkommen auf. Der Weingeiſt nimmt blofs das aetherifche Oel auf, und läſst das ſchmierichte Oel farbelofs zurük.

2) Die Auflöſung in Aether darf nicht milchicht oder trübe oder weis ſeyn.

Olevm de Cacao.

Butyrum de Cacao. Kakaobutter. (S. 174). Wird gewöhnlich durch das Röſten und Auspreſſen erhalten.

Es iſt feſte, butterartig, von bräunlicher Farbe, und von Geſchmak und Geruch wie Kakao. Es wird faſt nie ranzicht. Man kann auch durch Kochen das Oel gewinnen, dies iſt weiſſer von Farbe, weicher, butterartiger, angenehmer. Allein es verdirbt leicht.

Es wird zuweilen mit Hammeltalg verfälſcht.

Probe.

Das ächte Oel wird bis auf einen kleinen Ueberreſt in Aether aufgelöſt. Iſt die Auflöſung milchicht oder trübe, ſo zeigt dies die Verfälſchung.

Entbehr-

Entbehrliche.

Olevm Palmae.

Palmöl. Wird durch Kochen und Auspreſſen aus den Saamen einer Palmart erhalten. Kommt aus Oſtindien.

Es iſt goldgelb, butterartig, von Geſchmak und Geruch angenehm. Höchſt ſelten iſt es ächt. Gewöhnlich wird es aus Schweinefett, Hammeltalg, der florentiniſchen Violenwurzel und Curcuma bereitet.

XXVII.

Weſentliche Pflanzenſalze.

I. Benzoeartige.

Flores Benzoes.

***Sal eſſentiale Benzoes*, *Sal volatile Benzoes*, *Acidum Benzoes*.** Benzoeblumen. Sie werden gewöhnlich a) durch die Sublimation aus dem Benzoeharz (S. 248) geſchieden. Auſſerdem b) durch Auskochen c) durch die Deſtillation.

Dieſe Subſtanz beſteht aus platten, nadelförmigen, ſilberfarben, glänzenden Cryſtallen. Sie ſind ſeifenhaft anzufühlen. Der Geſchmak iſt ſüſslich balſamiſch, etwas ſchärflich. Der Geruch ſchwach benzoeartig. An der Luft ſind ſie beſtändig. In der Hize verfliegen ſie mit weiſſen Dämpfen. Sie löſen ſich nur wenig in Waſſer auf, dagegen in Weingeiſt vollkommen.

II. Alca

II. Alcaliſche Salze.

Sal Alcali fixvm.

Cineres clavellati, Alcali lignorum. Die calcinirte Pottaſche, das Aſchenſalz. Wird aus der Aſche verſchiedener harter Holzarten ausgelaugt, und darauf calcinirt.

Sie kommt in groſſen unförmlichen, brüchigen und löcherichten Stüken vor, von aſchgrauer oder graublaulichter Farbe, mit dunklen Flecken hin und wieder. Der Geſchmak iſt ſalzhaft, ſtechend bitter. Sie zieht die Feuchtigkeiten aus der Luft an, und zerflieſst leicht. Gewöhnlich iſt ſie mit Sand und andern Unreinigkeiten vermiſcht. Die ſchwarze, harte und trokne Pottaſche iſt ganz untauglich.

Wenn ſie gereinigt worden, bekommt ſie den Namen *Perlaſche.*

Tartarvs crvdvs.

Tartarus vini. Sal eſſentiale vini. Der rohe Weinſtein. Es iſt das weſentliche Salz aus dem Weine, welches ſich am Boden der Fäſſer anſezt, mit Säure, Ölichten und andern heterogenen Theilen überladen.

Nach Verſchiedenheit der Weine iſt die Farbe des Weinſteins entweder roth oder weis. Der ge-

reinigte Weinstein hat den Namen Crystalli Tartari wenn er aufgelöst, durchgeseiht und cristallisirt ist, oder Tartarus depuratus, Cremor Tartari, wenn die gereinigten Crystallen zu Pulver gestossen sind. Vormals nannte man die kleinen Crystallen *Weinsteinrahm*, welche bei der Reinigung wie eine Rinde sich auf der Oberfläche zeigen,

Die Crystallen des Weinsteins sind irregulair undurchsichtig weis, hart, gemeiniglich hängen mehrere zusammen, Der Geschmak ist säuerlich, weinartig.

Sie werden oft verfälscht

a) mit vitriolhaltigen Salzen, Alaun u. a. Dies entdekt man, wenn man zu der Auflösung der Crystallen Bleiessig tropft, an dem weissen Sediment welches dann entsteht

b) mit Salpeter — dann verpuffen sie.

c) zuweilen enthalten sie Kupfertheile. Dies erkennt man an der blauen Farbe, wenn man Spiritus Salis ammoniaci vinosus zutropft.

Sal. Tartari.

Alcali Tartari. Das Weinſteinſalz, iſt ein vorzüglich reines Pflanzenlaugenſalz.

Es wird durch das Verbrennen des Weinſteins gewonnen. Es muſs weis ausſehen, von ſcharfem bittern langenhaften Geſchmak. Ohne Geruch. Es zieht leicht die Feuchtigkeiten aus der Luft an. *Oleum Tartari per deliquium.*

Sal essentiale Tartari.

Acidum Tartari eſſentiale. Die reine Weinſteinſäure. Die abgeſchiedene Säure aus den Weinſteincryſtallen.

Dieſes Salz ſchieſst in weiſſen rhomboidalichen Blättern an, mit ſcharfen Spizen. Es hat einen höchſt ſauren, aber nicht äzenden Geſchmak. Wenn es rein iſt muſs es ganz troken, und klingend ſeyn. Alles feuchte oder eingedikte Salz iſt ganz unauglich. Es iſt häufig verfälſcht. Zuweilen nichts anders als ein in Vitriolſäure aufgelöſter Weinſteinrahm.

Probe.

1) Es löſst ſich in gleichen Theilen kochendem Waſſer leicht auf, und wenn man Gewächslaugenſalz zuſezt wird es wieder zu Weinſteinrahm.

2) Die Vitriolsäure erkennt man leicht, wenn man zu der Auflösung salpetersäure Schwererde tropft. Der Niederschlag ist vitriolsaurer Schwerspat.

Sal Acetosellae.

Das Sauerkleesalz (Oxalis acetosella *L*). Aus dem ausgepressten und gereinigten Saft des Sauerklees. Es wird vorzüglich in der Schweiz, auch in Thüringen, am Harz bereitet.

Es schiesst in kleinen, länglicht vierseitigen Crystallen an, von weisser Farbe, und einem angenehm säuerlichen Geschmak. An der Luft sind sie beständig. In kaltem Wasser und Weingeist wird nur wenig davon aufgelöst. Im Feuer zerfliessen sie mit Geknister, Aufblähen, und stechenden Dämpfen, worauf das fixe vegetabilische Laugensalz zurükbleibt.

Es wird verfälscht

a) mit *Tartarus vitriolatus*. Dies erkennt man an dem styptischen Geschmak, und an der leichtern Auflösbarkeit.

b) mit *Cremor Tartari*. Dieser verräth sich durch den empyreumatischen Geruch wenn man es über Feuer bringt.

XXVIII.

Deſtillirte Waſſer.

I. Gewürzhafte deſtillirte Waſſer.

Aqva Cinnamomi sine vino.

Kanehlwaſſer (S. 211).

Aqva Corticis Avrantiorvm.

Pommeranzenwaſſer (S. 216).

Ein Pfund Pommeranzenſchaalen wird mit vier Pfund Waſſer infundirt, und davon werden zwei Pfund Waſſer abgezogen.

Aqva Menthae piperitae.

Pfeffermünzwaſſer (S. 97).

Man nimmt vier bis fünf mal ſo viel Waſſer, und deſtillirt die Hälfte ab.

Aqva Menthae crispae.

Krauſemünzwaſſer (S. 97).

Aqva Foenicvli.

Fenchelwaſſer (S. 184).

Ein Pfund Saamen wird, nachdem ſie zerſtoſſen worden, mit zwölf Pfund Waſſer macerirt, und darauf die Hälfte abdeſtillirt.

Aqva Hyssopi.

Iſopwaſſer (S. 99).

Wird wie das Pfeffermünzwaſſer bereitet.

Aqva Pvlegii.

Poleywaſſer (S. 102).

II. Milde fragrante Waſſer.

Aqva florvm Naphae.

Pommeranzenblüthwaſſer (S. 138. 143).

Aqva rvbi idaei.

Himbeerenwaſſer (S. 162).

Man nimmt das doppelte Gewicht von Waſſer, und deſtillirt von jedem Pfunde der Frucht ein Pfund Waſſer.

Aqva fragorvm.

Erdbeerenwaſſer (S. 161).

Aqva Cerasorvm.

Kirſchwaſſer (S. 160).

Aqva florvm Tiliae.

Lindenblüthwaſſer (S. 144).

Man nimmt vier Theile Waſſer, und deſtillirt aus jedem Pfunde der Blüthen zwei Pfund Waſſer.

Aqva rosarvm.

Roſenwaſſer (S. 151).

Aqva Melissae.

Meliſſenwaſſer (S. 100).

Aqva florvm Sambvci.

Hollunderblüthwaſſer (S. 150).

Aqva Acaciae.

Schlehenblüthwaſſer (S. 146).

III. Widerliche.

Aqva florvm Chamomillae.

Kamillenwaſſer (S. 148).

Aqva Valeriarae.

Baldrianwaſſer (S. 53).

Wird aus der Wurzel bereitet.

Aqva rutae.

Rautenwaſſer (S. 111).

IV. Fragrante ſalzichte.

Aqva Petroselini.

Peterſilienwaſſer (S. 87).

Aqva Cerefolii.

Körbelwaſſer (S. 101).

V. Mit einem flüchtigen ſcharfen Beſtandtheil.

Aqva Cochleariae.

Löffelkrautwaſſer (S. 127).

Das Kraut wird in doppelt ſo vielem Waſſer macerirt, und von jedem Pfunde des Krauts anderthalb bis zwei Pfund Waſſer deſtillirt.

Aqva nastvrtii aqvatici.

Brunnenkreſswaſſer (S. 126).

Aqva raphani rvsticani.

Meerrettigwaſſer (S. 58).

VI. Weinhaltige deſtillirte Waſſer.

Entbehrliche.

Aqva Cinnamomi cvm Vino.

Weinhaltiges Kanehlwaſſer (S. 211).

Neun Unzen Kanehl werden mit zwölf Pfund alten Wein macerirt, und die Hälfte abdeſtillirt.

Aqva Corticis Aurantiorvm cvm Vino.

Weinhaltiges Pommeranzenwaſſer.

Ein Pfund friſche Pommeranzenſchaalen werden mit acht Pfund weiſſen Wein infundirt, und zur Hälfte deſtillirt.

Aqva Melissae cvm Vino.

Weinhaltiges Meliſſenwaſſer.

Aqva Veronicae cvm Vino.

Weinhaltiges Ehrenpreiswaſſer.

* * *

Aqva commvnis destillata.

Deſtillirtes gemeines Waſſer.

Es muſs ganz helle und durchſichtig ſeyn, und von Kalkwaſſer, oder einer Auflöſung des Sauerkleeſalz, oder der ſalzſauren Schwererde nicht getrübt werden. Auch die Lakmustinctur nicht umändern.

XXIX.

Abgezogene brennbare Geister.

I. Einfache.

Spiritus vini rectificatus.

Abgezogener Weingeist.

Spiritus vini rectificatissimus.

Alcahol vini. Höchstgereinigter Weingeist.

Er muss höchst klar und durchsichtig seyn, sehr volatil, und von einem starken geistigen aber nicht unangenehmen Geruch, und feurigem Geschmak.

Probe.

1) Das Gewicht muss

2) Wenn man troknes Laugensalz hineinschüttet darf es nicht feucht werden.

II. Gewürzhafte Spiritus.

Spiritvs Avrantiorvm.

Pommeranzenſpiritus (S. 126).

Ein Pfund friſche Pomeranzenſchaalen werde mit vier Pf. Weingeiſt 24 Stunden lang macerirt und darauf im Sandbade deſtillirt bis die Flüſſigkeit anfängt trübe zu werden.

Spiritvs Cort. Citri.

Citronenſpiritus (S. 216).

Spiritvs florvm Cassiae.

Zimmtblüthenſpiritus (S. 155).

Sechs Unzen Zimmtblüthen werden mit ſechs Pfund Weingeiſt 24 Stunden lang macerirt, darauf ſechs Pf. Waſſer zugegeben, und bei gelindem Feuer ſechs Pf. abgezogen.

Spiritvs nucis Moschatae.

Muskatennusſpiritus (S. 182).

Zwei Unzen Moſchatennüſſe werden mit vier Pfund Weingeiſt macerirt, darauf noch vier Pfund Waſſer zugeſezt, und bei gelindem Feuer vier Pf. abgezogen.

Spiritvs Lavendvlae.

Lavendelſpiritus (S. 143).

Man nimmt ein Pfund Lavendelblüthen und ſechs Pf. Weingeiſt, und läſst die Hälfte abdeſtilliren.

Spiritvs Angelicae.

Engelwurzelſpiritus (S. 49).

Spiritvs Anthos.

Rosmarinſpiritus (S. 98. 144).

Die *aqua Hungarica* oder *aqua reginae Hungariae.* Ph. W. iſt eine Varietät davon.

Spiritvs Serpilli.

Quendelſpiritus (S. 98).

Spiritvs Menthae piperitae.

Pfeffermünzſpiritus (S. 97).

Spiritvs Melissae.

Meliſſenſpiritus. (S. 100).

Spiritvs Ivniperi.

Wacholdergeiſt (S. 165).

Ein Pfund zerſtoſſene Wacholderbeeren werden mit acht Pf. Weingeiſt bis zur Hälfte abgezogen.

Spiritvs Cochleariae.

Löffelkrautſpiritus (S. 127).

Sechs Pfund von dem friſchen Kraute werden mit vier Pf. Weingeiſt und eben ſo viel Waſſer bis zur Hälfte deſtillirt.

III. Zuſammengeſezte Spiritus.

Spiritvs vini Camphoratvs.

Kampherſpiritus.

Ein Pfund rectificirter Weingeiſt wird mit ſechs Unzen Kampher digerirt.

XXX.

Weine.

Vinvm.

Vinum gallicum album, weiſſer Franzwein. *V. Rhenanum*, Rheinwein. *Vinum hiſpanicum*, ſpaniſcher Wein, Alikantwein. *Vinum rubrum Cahors*, Cahors.

Vinvm Ipecacvanhae.

Ipecacuanhawein (S. 37).

Man nimmt gewöhnlich eine Drachme Ipecacuanha zu jeder Unze ſpaniſchen Wein, läſst dieſe vier Tage lang ohne Wärme digeriren, dabei oft umſchütteln, und abklären.

Vinvm Martis.

Vinum chalybeatum, Stahlwein (Vergl. unten).

Vinvm Antimonii.

Vinum Antimoniatum Huxhami, Huxhams Spiesglanzwein (S unten).

XXXI.

Eſſige.

Acetvm vini destillatvm.

Der Eſſig, Weineſſig. Wird aus allen ſüſslichen, ſüſſ
licht ſchleimigen, und ſäuerlichen Fruchtſäften, de
Trebern des Weins u. a. durch die Gährung erhalte

Der deſtillirte Eſſig muſs klar ſeyn, waſſe
helle, von Geruch und Geſchmak angenehm, nich
empyreumatiſch.

Er wird zuweilen verfälſcht:

a) mit *Vitriolſäure.* Dies entdekt man a
leichteſten wenn man Kreide in Salpeterſäu
auflöſst, und etwas davon in den Eſſig trop
Die Kreide fält als Gyps nieder wenn er W
triolſäure enthält.

b) Zuweilen enthält er eine Beimiſchung vo
Kupfer. Dies zeigt die blaue Farbe an wen
man Salmiakgeiſt zuſezt.

c) Mannigmal ſind Bleitheile darin, dies en
dekt man durch die Hahnemannſche Bleiprob
Er wird davon trübe oder ſchwärzlich.

Acetvm Concentratvm.

Der verſtärkte Weineſſig. Man läſst den deſtillirten Eſſig mit Kohlenpulver rectificiren.

Er iſt weis von Farbe, helle, ſchärfer von Geſchmak.

Probe.

Eine Unze Eſſig muſs zwei Drachmen Sal Tartari vollkommen ſätigen.

Naphtha Aceti.

Der höchſt gereinigte Eſſig, Eſſigaether.

Nach der Methode von Lowiz läſst man Weineſſig gefrieren, darauf gelinde deſtilliren, und den zuerſt überzogenen Theil rectificiren.

Er iſt ſehr helle, flüchtig, fragrant.

---

a. *Fragrante.*

Acetvm rvbi idaei.

Himbeereneſſig. Wird durch die Maceration der Himbeeren in Weineſſig bereitet.

Er hat eine röthliche Farbe und iſt angenehm kühlend.

Acetvm Rosarvm.

Roſeneſſig (S. 151).

Aus den Roſenblättern mit Eſſig macerirt.

Acetvm Lavendvlae.

Lavendeleſſig (S. 143).

Acetvm Sambvci.

Hollundereſſig.

Aus den Hollunderblüthen mit Eſſig macerirt.

Acetvm Bezoardicvm.

Aus der Rad. Angelicae, Enulae, Hirundinariae, Imperatoriae, Zedoariae, Herb. Scordii, Rutae, Salviae, bacc. Iuniperi, flaved. Cort. Citri mit Weingeiſt digerirt.

---

b. *Scharfe, widerliche.*

Acetvm Sqvillitivm.

Meerzwiebeleſſig (S. 56). Aus der Squilla mit Eſſig digerirt.

Er iſt ſcharf, und muſs in einem wohlverſchloſſenen Gefäſſe verwahrt werden.

Acetvm Colchici.

Zeitloſeneſſig (S. 57).

Man läſst einen Theil der friſchen Zeitloſen-Zwiebel mit zwölf Theilen Weineſſig aufgieſſen, und 48 Stunden lang digeriren.

Acetvm rvtae.

Rauteneſſig (S. 111).

XXXII.

Conſerven. Conſervae, Condita.

I. Gewürzhafte.

Conserva rosarvm rvbrarvm.

Roſenconſerve.

Zu jedem Pfunde von Roſenblättern werden gewöhnlich zwei Pfund Zuker genommen. Jedes Pfund der Conſerve hat gemeiniglich noch den Zuſaz von zwei Drachmen Vitriolgeiſt.

Conserva Menthae crispae.

Münzconſerve (S. 97).

Conditvm Zingiberis.

Eingemachter Ingber. Wird in Indien eingemacht, und so verschikt.

Conditvm Corticis Avrantiorvm.

Eingemachte, überzukerte Pommeranzenschaalen (S. 159).

II. Säuerliche.

Conserva Cynosbati.

Hahnebutten Conserve (S. 160).

Conserva Cerasorvm.

Kirschenconserve (S. 160).

Conserva Acetosellae.

Sauerkleeconserve (S. 128).

Zu jedem Pfunde zerschnittener und gequetschter Sauerkleeblätter, werden drei Pfunde Zuker genommen.

III. Scharfe.

Entbehrliche.

Conserva radicis ari.

Aronswurzelconserve (S. 59).

Man nimmt zu jedem Pfunde frischer Aronswurzeln drei Pfunde Zuker.

Conserva Cochleariae.

Löffelkrautconserve. (S. 127).

Conserva Nastvrtii aqvatici.

Brunnenkressconserve (S. 126).

IV. Widerliche.

Conserva Absinthii.

Wermuthconserve (S. 111).

XXXIII.

Robarten. Rob, Roob.

I. Säuerlich süsse.

Rob Cerasorvm.

Kirschenmuss (S 160).

Man nimmt gewöhnlich vier Theile Kirschen zu einem Theil Zuker.

Rob ribivm.

Rob ribesiorum nigrorum, Iohannisbeerenmus (S. 162).

Rob rvbi idaei.

Himbeerenmus (S. 162).

Rob Mororvm.

Maulbeerenmus (S. 162).

Rob Berbervm.

Berberizenmus (S. 162).

Rob vitis ideae.

Preuſelbeermus (S. 163).

Rob Myrtillorvm.

Heidelbeermus (S. 163).

II. Herbe ſüſſe.

Rob Cydoneorvm.

Quittenmus (S. 159).

III. Gewürzhafte.

Rob Iuniperi.

Wacholdermus (S. 165).

Man läſst acht Pfund Wacholderbeeren zerſtoſſen, darauf eine halbe Stunde gelinde mit Waſſer aufkochen, durchſeihen, und entweder ohne allen Zuſaz, oder mit einem Pfnnde Zuker vermiſcht eindiken.

Rob Nucum.

Wallnusmus (S. 168).

Aus dem ausgepreſsten Saft der unreifen Wallnüſſe, mit gleichen Theilen Honig eingedikt,

Rob Sambvci.

Holundermus (S. 162).

Aus den reifen Beeren mit oder ohne Zuker.

IV. Süſſe.

Mellago graminis.

Quekenmus (S. 16).

Aus dem eingedikten Saft der Queken.

Rob Dauci.

Möhrenmus (S. 185).

Aus dem eingedikten Wurzelnſaft.

XXXIV.

Syrupe.

I. Gewürzhafte.

Syrupus Corticvm Aurantiorvm.

Pommeranzenſchaalenſyrup (S. 159).

Vier Unzen friſche Pommeranzenſchaalen werden in einem Pfunde Wein macerirt, darauf wird der Wein abgegoſſen, filtrirt, und mit anderthalb Pfund abgeklarten Zuker zur Conſiſtenz eines Syrups gemiſcht.

Syrupus Cinnamomi.

Zimmt, Kanehlſyrup (S. 211).

Fünf Unzen Zimmt, werden mit zwei Pfund weinhaftem Zimmtwaſſer und zwei Unzen Roſenwaſſer aufgegoſſen, an einen warmen Ort vier und zwanzig Stunden geſtellt, darauf mit drei Pf. Zuker zur Conſiſtenz eines Syrups gebracht.

Syrupus Corticum Citri.

Citronenſchaalen Syrup (S. 159).

Aus vier Unzen friſcher Citronenſchaalen in einem Pf. Wein macerirt, mit anderthalb Pfund Zuker gemiſcht.

Syrupus Menthae.

Münzſyrup (S. 97).

Man nimmt vier Unzen getroknete Münzen, läſst ſolche zwei Tage lang in Münzwaſſer digeriren, darauf durchſeihen, und in der Colatur anderthalb Pfund Zuker auflöſen.

Syrupus Melissae.

Meliſſenſyrup (S. 100).

Syrupus Chamomillae.

Kamillenſyrup (S. 148).

Man läſst ein Pfund Kamillenblumen mit einer Unze kochendes Waſſer aufgieſſen, und 24 Stunden ſtehen, darauf auspreſſen, und aufs neue ein Pfund Kamillenblumen zuſezen. In der Colatur werden darauf anderthalb Pfund Zuker aufgelöſt.

Syrupus Zingiberis.

Ingberſyrup (S. 6).

Eine Unze Ingber wird mit einem Pfunde Waſſer zwölf Stunden lang digerirt, darauf abgeklart und ein Pfund Zuker zugeſezt.

Syrupus Capillorvm veneris.

Capillairſyrup.

Zu jeder Unze Herb. Capilli ven. wird ein Pfund Waſſer genommen, damit zwölf Stunden digerirt, darauf ein Pf. Zuker, und gewöhnlich noch Roſenwaſſer oder Pommeranzblüthenwaſſer zugemiſcht.

II. Säuerliche Syrupe.

Syrupus Acetositatis Citri.

Saurer Citronenſyrup (S. 159).

Man läſst zehn Unzen Citronenſaft mit ſechszehn Unzen Zuker einkochen, Durch den Zuſaz von einer halben Unze weſentlicher Weinſteinſäure wird er ſehr verbeſſert.

Syrupus Cerasorvm acidorvm.

Saurer Kirſchſyrup (S. 160).

Zu achtzehn Unzen Kirſchſaft werden zwe
Pfunde Zuker genommen.

Syrupus ribivm.

Syrupus ribeſiorum rubrorum (S. 162). Johannisbeeree
ſyrup.

Syrupus Berberym.

Berberizenſyrup (S. 162).

Syrupus Myrtillorvm.

Heidelbeerenſyrup (S. 163).

Syrupus Aceti vini.

Oxyſaccharum Weineſſigſyrup.

Man läſst ſechs Unzen concentrirten Weim
eſſig mit einem Pfunde Zuker eindiken.

III. Bittre Syrupe.

Syrupus Corticis peruviani.

Syrupus Kinae Kinae. Chinasyrup.

Aus vier Unzen Chinarinde, einer Unze Zimmt in zwei Pfund rothen Wein eingeweicht, und mit zwei Pfund Zuker aufgekocht.

Entbehrliche.

Syrupus Cardvi benedicti.

Kardebenedictensyrup (S. 83).

Zu einem Theil des ausgepreßten Saftes werden zwei Theile Zuker genommen.

Syrupus de Fumaria.

Erdrauchsyrup (S. 83).

IV. Anodyne Syrupe.

Syrupvs Croci.

Safransyrup.

Sechs Drachmen Safran werden mit zehn Unzen Waſſer drei Tage lang digerirt, darauf mit ſechszehn Unzen Zuker eingekocht.

Syrupus Diacodion.

Syrupus e Meconio, S. papaveris albi, Mohnſyrup.

Ein Pfund von den Saamen gereinigter Mohn köpfe, wird mit fünf Pfund Waſſer zwölf Stunde lang digerirt, darauf durchgeſeiht, von der Colatu läſst man zwei Pfund mit fünf Pfund Zuker zu Syrupconſiſtenz einkochen.

Syrupus Paeoniae.

Paeonienſyrup. (S. 42).

Drei Pfund Paeonienblumen, werden mit vier Pfund Waſſer aufgegoſſen, und darauf zu jedem Pfunde von dem durchgeſeihten, anderhalb Pf. Zuker genommen.

Syrupus Cicutae.

Schierlingsſyrup. (S. 130).

Man läſst ein Pfund Schierlingskraut zerſchneiden und auspreſſen, und vier Unzen von dem Safte mit ſechs Unzen feinzerſtoſſenen Zuker über gelindem Feuer eindiken.

Syrvpvs Nicotianae.

Tabaksſyrup.

Aus dem Decoct des Tabaks, Süſsholzwurzelpulver, mit Honig bereitet.

V. Schleimicht ſüſſe Syrupe.

Syrvpvs Altheae.

Altheſyrup.

Man läſst ein halb Pf. Althe und zwei Unzen Süſsholzwurzel mit acht Pfund Waſſer bis zur Hälfte einkochen, durchſeihen, und mit drei Pfund Zuker miſchen.

Syrvpvs de Althaea Fernelii.

Beſteht aus Althe, Graſs, Spargel und Süſsholzwurzel, Altheblätter, Parietaria, Pimpinelle, Plantago, Adianthum album und nigrum.

Von jedem drei Drachmen, und eine halbe Unze Roſinen. Dieſe Species werden mit vier Pf Waſſer bis zur Hälfte eingekocht, und darauf vier Pf. Zuker zugeſezt.

Syrvpvs emvlsivus.

Syrupus amygdalinus, Mandelſyrup.

Acht Unzen ſüſſe Mandeln und eine Unze bittre Mandeln werden mit einem Pf. Waſſer zerrieben, durchgeſeiht, und mit einem Pf. Zuker gemiſcht.

Syrvpvs florvm papaveris Rhoeados.

Klatſchroſenſyrup.

Ein Pfund getroknete Klatſchroſenblätter werden mit vier Pf. Waſſer digerirt, darauf bis zur Hälfte eingekocht, und drei Pfund Zuker zugeſezt

Syrvpvs Cydoneorvm.

Quittenſyrup.

Ein Pfund von dem ausgepreſsten und eingekochten Quittenſaft wird mit anderthalb Pfund Zuker zum Syrup gemacht.

Syrvpvs Violarvm.

Veilchenſyrup.

Ein Pfund gereinigte Veilchen werden mit drei Pfund Waſſer digerirt, und zu jedem Pfunde der Colatur anderthalb Pf. Zuker gemiſcht.

Der

Der *Syrupus violarum ſolutivus* enthält noch den Zuſaz von Sennesblättern.

Syrvpvs rosatus.

Syrupus roſarum ſolutivus, Roſenſyrup.

Syrvpvs de Farfara.

Huflattichſyrup (S. 5).

Syrvpvs papaveris albi.

Weiſſer Mohnſyrup.

Aus den Mohnköpfen mit den Saamen.

Syrvpvs commvnis.

Syrupus ſimplex. Zukerſyrup.

Drei Pf. Zuker werden in dreiſſig Unzen kochendes Waſſer aufgelöſst, abgeſchäumt und eingekocht.

VI. Harzichte.

Syrvpvs de Ammoniaco.

Ammoniakſyrup.

Aus zwei Unzen Ammoniakharz, in zehn Unzen Wein aufgelöſst, und mit ſechzehn Unzen Zuker gemiſcht.

Syrvpvs florvm persicorvm.

Pfirſchblüthenſyrup (S. 145).

Man läſst ein Pf. Pfirſchblüthen mit einem Pf. Waſſer aufgieſſen, und zu der Colatur das doppelte Gewicht von Zuker ſezen.

Syrvpvs florvm Acaciae.

Schlehenblüthenſyrup (S. 146).

Syrvpvs Domesticvs.

Syrupus de Spina cervina, Syrupus rhamni catharticii.
Kreuzbeerenſyrup.

Zu dem ausgepreſsten Saft der Kreuzbeeren wird das doppelte Gewicht von Zuker genommen.

VII. Widerliche.

Syrvpvs Allii.

Knoblauchſyrup.

Sechs Unzen Knoblauch werden mit einem Pfund Waſſer zwölf Stunden lang macerirt, durchgeſeiht, und ſechzehn Unzen Zuker zugegeben.

Syrvpvs erysimi.

Wegsenfsyrup (S. 90).

Man kann ihn ganz einfach aus drei Theilen von dem ausgepreſsten Saft mit zwei Theilen Honig bereiten. Der Syrupus de Eryſimo Lobelii iſt ſehr zuſammengeſezt und entbehrlich.

Syrvpvs Ipecacvanhae.

Brechwurzelſyrup.

Man läſst eine halbe Unze Ipecacuanha mit fünf Pf. Waſſer aufwallen, und zu der Colatur drittehalb Pfund Zuker miſchen. Gewöhnlich werden noch einige Unzen Pommeranzenblüthwaſſer zugeſezt.

Syrvpvs emeticvs.

Brechſyrup (S. unten).

Syrvpvs Mannae.

Mannaſyrup (S. 273).

Enthält auſſer der Manna noch Sennesblätter, Fenchelſaamen u. m.

Syrvpvs Rhabarbari.

Syrupus Rhei, Rhabarberſyrup.

Aus zehn Unzen Rhabarbertinctur und ſech.. zehn Unzen Zuker.

Syrvpvs de Cichoreo cvm Rheo..

Aus einer Unze Rhabarber anderthalb Unzen Zichorienwurzel, einen Scrupel Sal. Tartari, und ſechzehn Unzen Zuker, mit drittehalb Pf. Waſſer eingekocht.

XXXV.

Kleye, Fecula.

Entbehrliche.

Fecvla Ari.

Die Kleye der Aronswurzel (S. 59).

Man läſst die friſche Wurzel mit Waſſer zerreiben, durchſchlagen, und den Bodenſaz troknen.

Fecvla Bryoniae.

Die Kleye der Zaunrübe (S. 26)

Fecvla Paeoniae.

Die Paeonienkleie.

Ffcvla Cvcvmeris asinini.

Springgurkenkleye.

XXXVI.

Kohlen und Ruſs.

Carbones vegetabiles praeparati.

Pulvis Carbonum. Die Holzkohlen. Aus Buchen, Birken, Erlen, Tannen, Eichen u. a. Holzarten.

Sie müſſen feſte ſeyn, dabei leicht, tönend, zerbrechlich, wenn ſie angezündet werden, keinen üblen Geruch geben, nicht mit einer Flamme brennen, auch nicht kniſtern.

Fvligo Splendens.

Der Ruſs, Spiegelruſs. Aus den Caminen und Schornſteinen.

Er hat eine ſchwarzbraune glänzende Farbe, einen ſcharfen bittren Geſchmak, und einen widerlichen empyreumatiſchen Geruch. Mit Waſſer oder Weingeiſt giebt er eine braune Tinctur.

B. Aus dem Thierreich.

I.

Inſecten und Würmer.

Cantharides.

Meloe veſicatorius *L.* Lytta veſicatoria Fabric. Spaniſche Fliegen, Canthariden. Sie leben in gemäſſigten Gegenden von Europa, in warmen troknen Sommern, auf Weiden, Loniceren, Liguſtern, Sirenen u. a. Sie kommen jezt am häufigſten aus Sicilien.

Dieſe Käfer ſind länglicht, von einer goldgrünen, ins bläuliche ſpielenden und glänzenden Farbe, mit zwei longitudinellen Streifen und vielen Punkten. Es giebt eine Varietät davon wo die Flügeldeken ſtark ins Blaue ſpielen. Dieſe ſind kleiner. Sie werden durch Eſſigdämpfe erſtikt und im Ofen getroknet. Der Geruch iſt widerlich, narcotiſch, wie Theer. Der Geſchmak ſcharf, corroſiv. Sie halten ſich ſehr lange und zerfallen endlich zu Pulver.

Tinctura Cantharidum.

Essentia Cantharidum. Spanischefliegentinctur, aus den gepulverten Käfern mit Weingeist.

Das Verhältnis wird sehr verschieden genommen. Nach der Ph. Würt. werden zwei Dr. Canthariden mit einem halben Pf. Weingeist digerirt. Diese Tinctur sieht grünlicht aus. Nach der Ph. Lond. zwei Dr. Canth. mit einer halben Dr. Coccionella, und anderthalb Pf. schwachen Weingeist, werden acht Tage lang digerirt. Diese Tinctur hat eine schöne rothe Farbe, und ist für den innern Gebrauch auch sehr zwekmäßig.

Formicae.

Formica rufa *L.* Ameisen.

Wenn man sie zerdrükt geben sie einen scharfen sauren Geruch.

Spiritus Formicarum.

Ameisenspiritus.

Man läßt zwei Pf. Ameisen mit acht Pfund Brantewein maceriren, und darauf vier Pf. abziehen.

Meloe Majalis.

Vermis majalis, der Maywurm, Zwitterkäfer. (Meloe majalis *L.* der kupferfarbene Zwitterkäfer, M. Proscarabaeus *L.* der blaue Zwitterkäfer. Auf Brachfeldern und Hügeln im May und Iunius.

Beide Arten von Insecten sind weich und ohne Flügel, von Farbe schwarzblau, der Unterleib ist Veilchenblau. Sie enthalten ein helles gelbes Oel, welches vorzüglich aus den Gelenken ausschwizt, und sehr scharf und reizend ist. Sie dürfen daher nicht mit den Händen angefasst werden. Nachdem der Kopft schnell abgeschnitten ist, werden sie im Honig aufbewahrt. Sie halten sich zwei bis drei Jahre.

Man darf nicht damit verwechseln

a) Scarabaeus Melolontha *L.* den Maykäfer.

Hirvdines.

Hirudo medicinalis *L.* der Blutigel. Der Aderlasser. Sie müssen aus klaren fliessenden Wassern mit einem sandigen Boden, in warmen Frühlings oder Sommertagen genommen werden.

Der ächte Blutigel hat einen platten schleimichten Körper mit Ringen, vermittelst welcher er sich zusammenzieht und ausdehnt, einen spizen dünnen Kopf, und am hintern Theil einen ringförmi-

gen

gen platten Ansaz. Auf dem Rücken an jeder Seite vier Streifen. Die ersten beiden sind gelbroth, die andern zwei ebenfalls, und dabei mit schwarzen Puncten besezt, der dritte Streif ist schwarz, und der vierte gelb. Bei einigen ist der dritte Streif getheilt. Der Bauch ist schwarz mit gelben Fleken marmorirt

Man darf ihn nicht verwechseln mit

a) *Hirudo sanguisuga.* Diese sind am ganzen Körper schwärzlich mit einem gelben Rande.

Limaces vivi.

Limax rufus et ater *L.* Die braune und schwarze Schneke, Waldschneke, Weinbergsschneke.

Sie leben gröstentheils von aromatischen Kräutern.

Coccionella.

Coccus Cacti. Die Kochenille. Eine kleine Schildlaus welche auf der Opuntia oder Nopalpflanze (Cactus Cochinillifer *L*) lebt, und in Indien, Mexico, Spanien, angezogen wird.

Sie geben eine ächte carmosinrothe Farbe. Aeusserlich sind sie schwärzlich, inwendig purpurroth. Der Geschmak ist scharf, bitterlich, zusammenziehend.

Entbehr-

Entbehrliche.

Millepedes.

Oniscus asellus *L.* Kellerwürmer, Kellereſel. In Kellern und alten Gewölben, unter faulem Holze und Steinen.

Die getrokneten Kellerwürmer ſind ganz unbrauchbar.

Lvmbrici.

Lumbricus terreſtris *L.* Der Regenwurm.

Spiritvs lvmbricorvm.

Regenwürmerſpiritus.

Aus lebendigen Regenwürmern zwei Pfund, mit fünf Pf. Weingeiſt deſtillirt.

II.

Zoophyten.

Spongia marina.

Spongia officinalis *L.* Der Wiſchſchwamm, Badeſchwamm, Seeſchwamm. Aus dem mittelländiſchen und dem rothen Meere.

Es giebt davon verſchiedene Arten. Der weiſſe leichte Schwamm, mit kleinen Poren iſt der vorzüglichſte. Er muſs von den kleinen Kalkſtiiken und Muſchelgehäuſen wohl gereinigt ſeyn.

III.

Theile von Thieren.

a. *Kalkerdige.*

Lapides cancrorvm.

Oculi cancrorum Cancer aſtacus *L.* Krebsſteine, Krebsaugen. Aus Pohlen, Rufsland, Indien.

Die Krebsſteine ſind kalkartige Concremente welche ſich im Magen des Krebſes erzeugen, zu der Zeit wenn ſie ihre alten Schaalen abgeworfen haben.

haben. Sie sind rund, weislicht, zuweilen etwas röthlich, auf der einen Seite convex und auf der andern concav. Ihre Structur ist inwendig blätterich. Sie haben keinen Geruch, und der Geschmak ist ekelhaft. Sie kleben dabei nicht an der Zunge.

Häufig sind sie aus bloſſer Kreide, oder Kalkerden mit Gummi Traganth nachgemacht. Diese sind weiſſer und schwerer als die ächten, sie lösen sich in Waſſer auf, und kleben fest wenn man sie an die Zunge bringt.

Probe.

1) Die ächten Krebssteine lösen sich in Salpetersäure auf, und lassen eine gallertartige Haut zurück, welche die Figur der Steine hat.

2) Sie werden in Waſſer nicht aufgelöst. Man muſs die groſſen, weiſſen, leichten, Krebssteine auswählen.

Testae Ostrearvm.

Conchae, *Ostracodermata*. Austerschaalen.

Die obere Schaale ist platt, die untere bauchicht.

Testae ovorvm.

Die Eierschaalen.

Entbehrliche.

Chelae cancrorum. Die Meerkrebsſcheeren, (Cancer pagurus *L*). *Os Sepiae*, das Rükenſchild des Blakfiſches oder Dintenfiſches (Sepia officinalis *L.*) *Corallia alba*, die weiſſen Corallen (Madrepora oculata *L*). Corallia rubra, die rothen Corallen, Blutcorallen (Iſis nobilis *L*) aus dem mittelländiſchen Meer. *Mater perlarum* die Perlenmutter (Mytilus margaritifer *L.*) *Margaritae*, *Vniones*, Perlae orientales und occidentales, die orientaliſchen und occidentaliſchen Perlen.

Lapides Carpionum die Karpfenſteine (Cyprinus Carpio *L.*). Dies ſind dreiekte Knorpel, welche zwiſchen dem Gaumen und dem erſten Rükgratswirbel liegen, und ein hornartiges Anſehen haben.

Lapides percarum die Kaulbarſchſteine (Perca fluviatilis), kleine halbdurchſichtige, harte, an beiden Seiten zugeſpizte Knochen, deren zwei im Kopfe nahe an dem Kükgrath liegen.

Mandibulae Lucii piſcis die Hechtszähne (Eſox Lucius). Die untern Kinnladen mit den Zähnen. Sie gehören zu den abergläubiſchen Mitteln voriger Zeiten.

---

b. *Gallertartige.*

Cornv Cervi.

Cornu Cervi raſpatum. Das Hirſchhorn.

Es iſt entweder ganz, oder geraſpelt, oder calcinirt (Cornu Cervi vſtum).

Ichthyocolla.

Colla piſcium Hauſenblaſe, Fiſchleim. Acipenſer Huſo, A. Sturio, A. Stellatus *L.* Kommt am häufigſten aus Moſcau.

Die beſte Hauſenblaſe wird aus der Schwimmblaſe von mehreren Arten von Fiſchen aus dem Hauſen und Stör Geſchlecht bereitet. Sie kommt in runden, gewundenen Maſſen vor, worin man deutlich die Blätter unterſcheiden kann, ihre Farbe iſt weis und halbdurchſichtig. Ohne Geruch. Die ſchlechtere Sorte wird aus den Floſsfedern, Eingeweiden, Schwänzen und Gräten groſſer See- und Süſswaſſerfiſche verfertigt. Sie iſt gelber von Farbe und nicht ſo durchſichtig.

Probe.

Sie löſst ſich im Waſſer vollkommen auf, und giebt eine zähe ſteife Gallerte.

Sperma ranarvm.

Der Froschleich (Rana temporaria, R. esculenta *L.*)

Er wird im Frühling auf dem Wasser schwimmend gefunden, und besteht aus lauter zusammenhängenden, klaren, weissen und klebrichten Kügelchen, mit einem schwarzen Punct in der Mitte, woraus sich die junge Brut entwikelt.

IV.

Fette.

Axungia porci.

Das Schweineschmalz (Sus Scrofa *L.*).

Es ist weich, von vorzüglich weisser Farbe, und man kann es zu allen Zeiten frisch erhalten.

Sevum cervi.

Das Hirschtalg (Cervus elaphus *L.*).

Es ist das schönste und reinste Talg, Es mus weis seyn und feste, wenn es alt ist wird es braungelblicht und ranzicht.

Sevum Vervecinum.

Sevum hircinum, Hammelfett (Vervex).

Sperma Ceti.

Der Wallrath. Wird in den Behältern des Kopfs des Pottfiſches, oder Kachelott (Phyſeter macrocephalus *L.*) gefunden, und gehörig gereinigt.

Eine erhärtete fettartige Subſtanz, von weiſſer glänzender Farbe. Er beſteht aus kleinen Schuppen oder Blättchen, im Gefühl iſt er fettig, bröklicht, der Geruch nicht unangenehm fiſchhaft, der Geſchmak ölicht ſüſslicht. Er muſs in einem wohlverſchloſsnen Gefäſs aufbewahrt werden, weil er leicht ranzicht wird. Alle gelben, ranzicht riechenden und ſchmekenden Stüke müſſen nicht gebraucht werden.

Entbehrliche.

Axungia Viperina.

Das Vipernfett (Coluber Berus *L*) die braune Schlange Viper. In Italien, der Schweiz, dem ſüdlichen Deutſchland.

Das Fett hat die Conſiſtenz eines diklichen Oels, und eine gelbe helle Farbe. Im Alter wird es röthlich.

Man

Man pflegte ſonſt die getrokneten Vipern aus Italien kommen zu laſſen.

Axungia Vrsi.

Das Bärenfett (urſus Arctos *L.*).

Es iſt weicher als das Schweinefett, und weis.

Zibethvm.

Von der Viverra Zibetha *L.* Das Zibeththier. In China, Aegypten.

Der Zibeth wird aus einem Behälter geſammlet welcher zwiſchen dem After und den Geburtstheilen ſeine Lage hat. Er hat die Conſiſtenz eines Fettes, eine weisliche Farbe und einen beſondern Geruch. Je ſchlechter er iſt deſto mehr iſt die Farbe bräunlicht.

V.

Oelichte Mittel.

Castoreum.

Das Bibergeil (Caſtor Fiber *L*). In America, Hudſonsbay, dem nördlichen Europa, Ruſsland, Pohlen, Preuſſen, im Lippiſchen.

Das Caſtoreum wird von beiden Geſchlechtern in länglichen, hökerichten Beuteln abgeſondert, welche die Geſtalt des Teſtikels haben, und mit einer zähen, beinahe lederartigen Haut umgeben ſind. Ihre Lage iſt zwiſchen dem Nabel und dem After. Jedes Thier hat vier ſolche Beutel, die unterſten beiden enthalten das Caſtoreum, die obern welche kleiner ſind, die *Axungia Caſtorei*, das Bibergeilfett. Ehe ſie verſchikt werden läſst man ſie waſchen, räuchern und ausdörren. Die Subſtanz iſt ſchwärzlichbraun, zähe, harzicht und bröklicht, mit vielen dünnen Häuten durchwebt. Der Geruch iſt betäubend durchdringend, der Geſchmak ſcharf, bitter, ekelhaft. Je weiter die Beutel aus dem Norden kommen deſto platter ſind ſie gemeiniglich. Die Gröſse und Schwere macht aber keinen Unterſchied.

Das

Das Caſtoreum wird zuweilen mit Sand, geronnenem Blute, Blei und Steinen, Galbangummi und dergl. vermiſcht, und damit die Hodenſäke kleiner Ziegen angefüllt.

Moschvs.

Der Biſam. Von dem Biſamthier (Moſchus moſchiferus *L.*). Aus der Tartarei, Siberien, China, Thibet. America.

Man erhält den Moſchus von dem männlichen Biſamthier, aus einem beſondern Beutel neben dem Nabel. Er iſt beinahe eiförmig, etwa drei Zoll lang und zwei Zoll breit, mit kurzen borſtenartigen Haaren beſezt. Inwendig mit Blutgefäſſen und kleinen Drüſen durchwebt. Die beſte Sorte wird aus Thibet und Tunquin gebracht. Sie kommt in Beuteln mit wenigen kurzen braunen Haaren beſezt, und beſteht aus kleinen braunen körnerartigen Klumpen, mit gröſſern ſchwarzen untermiſcht. Sie ſind etwas fettig anzufühlen, auf Papier gerieben glatt, nicht ſandig und von gelber Farbe. Der Geſchmak iſt bitter, ſchärflich, nicht unangenehm, der Geruch äuſſerſt durchdringend. Der ruſſiſche Moſchus kommt in Beuteln mit weiſſen Haaren beſezt, und iſt unkräftiger. Der Biſam auſſer dem Beutel iſt gewöhnlich nachgemacht und verwerflich. Er muſs in wohlverſchloſſenen Gläſern aufbewahrt werden.

Verfälſchung

a) mit geronnenem und getroknetem Blute. Dies entdekt man, wenn der Biſam mit Pflanzenlaugenſalz gerieben wird, ſo entſteht ein flüchtiger alkaliſcher Geruch.

b) mit Aſphalt — dieſes erkennt man daran, daſs der Biſam ſchmilzt. Der ächte Biſam ſchmilzt nicht ſondern verraucht, und es bleibt nur ſehr wenige graulichte Aſche zurük.

c) mit Benzoe, Bleiſtüken.

Gemeiniglich beſteht der künſtliche Moſchus aus gröſſern Klumpen. Man muſs auch unterſuchen ob die Beutel eine künſtliche Nath haben.

Fel tavri.

Fel tauri inſpiſſatum, die Rindergalle.

Sie wird durchgeſeiht, und ganz friſch bei gelindem Feuer zur Dike eines Extracts abgeraucht. Sie verdirbt leicht, und muſs in wohlverſchoſsnen Gefäſſen verwahrt werden.

Liqvor hepatis mvstelae fluviatilis.

Die Aalquappenleber.

VI.

Empyreumatiſche Oele.

Olevm animale Dippelii.

Oleum Cornu Cervi rectificatum. Dippels Thier Oel. Das empyreumatiſche Oel aus dem Hirſchhorn oder andern Knochen, welches rectificirt worden.

Wenn es friſch iſt hat es eine weiſſe helle Farbe, einen durchdringenden, unangenehm balſamiſchen Geruch, und einen ölichten gewürzhaften Geſchmak, dabei iſt es ſehr flüſſig und fein. Von der Luft wird es diklicht und gelber, mit der Zeit ſelbſt ſchwarzbraun und ſehr widerlich. Es muſs in kleinen verſiegelten Gläſern aufbewahrt werden.

Es iſt zuweilen mit Alcohol verfälſcht.

Probe.

1) Es muſs ſich in alcaliſchem Weingeiſt, in deſt. Eſſig, und in verſüſsten mineraliſchen Säuren gänzlich auflöſen.

2) Wenn man das Oel mit Waſſer vermiſcht, und es iſt mit Alcohol verfälſcht, ſo wird es anfangs milchicht, bald darauf aber wieder durchſichtig.

VII.

Thierische flüchtige alcalische Salze.

Sal volatile Cornu Cervi.

Flüchtiges Hirschhornsalz, Hirschhornsalz. Wird aus dem Hirschhorn, oder vielmehr den Ochsenhörnern und andern Knochen auf troknem Wege abgeschieden.

Es ist troken und hat eine weisse Farbe und einen starken Geruch. Mit der Zeit wird es braun und unangenehm, es kann aber wieder aufs neue gereinigt werden. In der Wärme verfliegt es.

Es darf nicht feucht seyn, nicht zu weis, auch nicht grau, oder braun, und von übeln Geruch.

Spiritvs Cornv Cervi volatilis.

Liquor volatilis Cornu Cervi Hirschhorngeist. Aus dem Hirschhornsalz in Wasser aufgelöst.

Liqvor Cornv Cervi Svccinatvs.

Spiritus C. C. Succinatus. Hirschhorngeist mit Bernstein. steinsalz. Ist selten ächt.

Es muss klar seyn, helle, von pikanten bittren Geschmak, und besondern fragranten Geruch. Der trübe Liquor, mit Oelkügelchen auf der Oberfläche, ist

ist ganz untauglich. Er darf keine freie Säure und kein freies Laugensalz, keine Vitriol- oder Weinsteinsäure enthalten.

VIII.
Der Phosphor.

Phosphorus.

Phosphorus vrinae, *Phosphorus Kunkelii*, *Phosphorus anglicanus.* Phosphor, Leuchtstein. Wird aus allen Arten von Knochen gewonnen.

Er ist gewöhnlich in kleine Stangen geformt. Von weisgelber Farbe, und halbdurchsichtig. Im Bruche ist er strahlicht und glänzend, dabei zähe. Im dunkeln leuchtet er. In freier Luft vergeht er in weisse Dämpfe mit einem starken Knoblauchsgeruch, und wird in seine eigne Säure aufgelöst (Acidum phosphori per deliquium). Dabei zündet er. Im Weingeist, und in aetherischen sowohl als ausgepressten Oelen wird er aufgelöst. Man verwahrt ihn gewöhnlich in einem Glase mit dest. Wasser an einem kühlen Ort. Er verliert dann seine Durchsichtigkeit, und wird gelb, mit einer weissen pulverhaften Rinde überzogen. Das Wasser bekommt einen säuerlichen Geschmak, und giebt im Dunklen einen leuchtenden Rauch von sich.

IX.
Producte der Thiere.

Cera.

Cera flava, das gelbe Wachs. Ein Product der Biene (Apis mellifica *L.*).

Es muſs einen angenehmen Honiggeruch haben, keinen Geſchmak, und ſich leicht zerbrechen laſſen. Beym Käuen darf es ſich nicht an die Zähne ſezen.

Es iſt zuweilen mit Harzen, Aſche, Erden u. dergl. vermiſcht.

Olevm Cerae.

Das Wachsöl.

Mel.

Mel optimum, mel virgineum, mel crudum. Der Honig.

Der reinſte und klarſte Honig, welcher von ſelbſt aus den Scheiben ausflieſst, muſs genommen werden. Alle Reinigungsmittel und Läuterungen verderben die Güte deſſelben. Er muſs weiſs ſeyn, oder weiſsgelblicht, ſüſs von Geſchmak und mit vielen weiſſen Zukerkörnern.

Er wird oft mit Mehl und Sand vermiſcht. Man entdekt dies, wenn man den Honig kochen läſst, ſo ſinken nach dem Erkälten die fremden Theile

heile zu Boden. Der gute Honig löst sich in enig Wasser auf, und die Auflösung ist durchsichtig.

Ova.

ie Eyer.

Vitellus ovi, der Eyerdotter.

Oleum ovorum, das Eyeröl.

Ambra.

mbra grisea. Grauer Amber. Man findet ihn nach Stürmen auf dem Indianischen Meere, an den Küsten von Afrika schwimmend, oder an den Gestaden ausgeworfen.

Er besteht aus kleinen, sehr leichten, unebenen üken, welche äusserlich eine graue Farbe haben, wendig mit gelblichen, rothen oder schwärzlichen reifen, und mit weislichen Puncten gemischt. Im efühl ist er etwas fettig. In der Hand wird er eich wie Wachs. Ohne besondern Geschmak, er von einem feinen sehr angenehmen Geruch, mal wenn er mit andern riechenden Subsianzen ısammengerieben wird. Ans Licht gehalten brennt mit einer hellen Flamme.

Probe.

1) Der ächte Amber lölst sich in Aether sehr leicht auf, in Weingeist ist er unauflösbar.

2) Auf ein heisses Blech gestreut verfliegt er, mit einem sehr angenehmen Geruch.

3) Im

3) Im kochenden Waſſer zerflieſst er zu Oel.

Er wird mit Gummiarten, z. B. Storax, Benzoe, Ladanum, Pech, Wachs u. m. verfälſcht, von der Art iſt der *ſchwarze Amber.* Man findet auch einen ganz weiſſen oder ſchwarzen Amber in den Gedärmen des Pottfiſches (Phyſeter macrocephalus *L.*). Dieſer iſt glatt, einfarben, von beſonderm Geruch.

C. Aus dem Mineralreich.

I.
Erden.

a. *Kalkerden.*

Creta alba.

Creta praeparata, die Kreide (Creta alba offic.) in England, Frankreich, Dännemark, Deutſchland ſind davon ganze Gebirgsketten.

Man läſst die Kreide mit zwölfmal ſo viel Waſſer eine halbe Stunde kochen, und das Pulver dann troknen, zerreiben und in verſtopften Gefäſſen bewahren.

Probe.

Sie löſst ſich in Säuren ganz auf.

Cal-

Calx viva.

rra calcarea cauſtica ungelöſchter Kalk, lebendiger oder gebrannter Kalk, Lederkalk.

Er muſs gehörig ausgebrannt ſeyn, bald und k vom Waſſer ſich erhizen, und ganz zerfallen, t mineraliſchen Säuren muſs er aufbrauſen. Die fäſſe worin er verwahrt wird müſſen wohl verloſſen ſeyn, daſs die Luft nicht zukommen nn. Er iſt ſehr ſcharf und äzend. An der Luft fällt er mit der Zeit und löſcht ſich (Calx incta).

Aqva calcis vivae.

s Kalkwaſſer. Man nimmt zu einem Theil lebendigen Kalk ſechs bis 10 Theile Waſſer.

Das Kalkwaſſer welches von den Auſterſchaa- bereitet wird iſt vorzüglicher. Es muſs wohl rwahrt werden. So bald es die Kalkerde fallen t, und ein Bodenſaz zeigt ſich, wird es unftig.

Probe.

1) Friſches gutes Kalkwaſſer muſs einen laugenhaften zuſammenziehenden Geſchmak haben.

2) Es

2) Es muſs von luftvollen Laugenſalzen milch
weis werden. Die Kalkerde zieht die Luf
ſaure der Laugenſalze an und praecipitirt.

3) Wenn man eine Auflöſung von Quekſilbe
Sublimat zugieſst, wird es orangegelb.

Lapis Cavsticvs.

*Lapis cauſticus chirurgorum, Alcali fixum cauſticum
Cauſticum alcalinum, Lapis infernalis alcalinus.* Aez
ſtein. Aezendes fixes Laugenſalz Aus einer Laug
von Kalk und Pottaſche bis zur Trokne abgerauch

Er muſs in einem wohl verwahrten Gefäſſe
an einem warmen Ort aufgehoben werden.

Probe.

1) Im deſtillirten Waſſer muſs er ſich ganz auf
löſen, wenn man eine Säure zugieſst, erhiz
er ſich, darf aber nicht aufbrauſen.

2) Er darf das Kalkwaſſer nicht trübe machen.

3) Wenn man ihn erwärmt löſst er Knoche
auf, und verwandelt kleine Holzſpäne in Kohle

Lixivium cavsticvm minerale.

Kauſtiſche Minerallauge.

Lixivium cavsticvm vegetabile.

Lixivium ſaponariorum, Kauſtiſche Pflanzenlauge.

---

b. *Bolarerden.*

Bolvs.

Bolus alba und *rubra*. Der weiſſe und rothe Bol. Aus verſchiedenen Gegenden von Deutſchland, Salzburg, Böhmen.

Der *Armeniſche Bolus* (Bolus armena, armeniaca) iſt die härteſte und feſteſte Sorte von allen, von hellrother, mit gelb vermiſchter Farbe. Selten aber ächt. Auch die *Lemniſche Erde* (terra Lemnia) eine blaſsrothe Erde, die Schleſiſche Erde (terra ſileſiaca) von gelbbräunlicher Farbe, und die vormals berühmten geſiegelten Erden (terrae ſigillatae). ſind entbehrlich.

II.

Laugenſalze.

Alcali minerale.

Sal Sodae. Soda hiſpanica depurata. Mineral-Laugenſalz. Soda. Man findet es hin und wieder in Oſtindien, Ungarn, Italien in der Erde, auſſerdem in Mineralwaſſern, einigen Mittelſalzen. Am gewöhnlichſten wird es aus den Seekräutern durch das Verbrennen erhalten, oder aus dem Kochſalz vermittelſt der Pottaſche abgeſchieden.

Das mineral Alcali cryſtalliſirt in ſechs bis achtſeitige Säulen, mit entgegengeſezten ſchrägen abgeſtumpften Enden. Es ſchmekt milder laugenhaft als das vegetabiliſche. In trokner Luft zerfält es. Man muſs es in wohlverſchloſsnen Gefäſſen an einem etwas feuchten Ort aufbewahren.

Es iſt zuweilen mit Kochſalz, Glauberſalz, Digeſtivſalz vermiſcht oder verunreinigt.

Probe.

1) Die Vermiſchung von Kochſalz wird entdekt wenn man das Minerallaugenſalz in Waſſer auflöſt, die Solution mit concentrirtem Eſſig ſätigt, und die Silberauflöſung in Scheidewaſſer

ſer zutropft, Entſteht ein Niederſchlag ſo iſt iſt Kochſalz darin.

2) Die Beimiſchung von Vitrioliſchen Salzen erkennt man, wenn die ſalzſaure Schwererdenauflöſung zugetropft wird, und es entſteht dann ein Niederſchlag.

3) Wenn man zu der Auflöſung eine Solution von Sal eſſent. tartari in Waſſer tropft, und ſie wird davon trübe, ſo iſt in dem Alcali vegetabiliſches Laugenſalz enthalten.

4) Das Minerallaugenſalz muſs ſich in doppeltem Quanto von kaltem Waſſer ganz auflöſen, und von keiner Säure darf ein erdiger Niederſchlag entſtehen.

Magnesia.

Magneſia alba, Magneſia Edinburgenſis, Magneſia aerata, Terra amara. Bitterſalzerde. Wird am reinſten aus dem engliſchen Salze, und dem Seidlizer Salze erhalten. Auſſerdem aus der Mutterlauge des Salpeters und Kochſalzes.

Sie iſt ſehr leicht, ſchön loker, von ſchneeweiſſer Farbe, und ohne allen Geruch und Geſchmak. Sie beſteht aus einer alcaliſchen Erde mit Luftſäure verbunden.

Wird zuweilen verfälscht

a) mit Gyps, Kreide, Kalkerden. Die Magnesia welche aus der Mutterlauge des Salpeters bereitet wird, ist fast nichts anders als bloser Gyps.

b) Die Magnesia aus dem Kochsalz enthält gewöhnlich Kochsalz und ist dann äzend.

Probe.

1) Sie muss sich in Vitriolsäure, ohne diese zu trüben, oder ohne einen Rükstand zu hinterlassen, auflösen. Geschieht es, so ist sie mit Kalkerde verunreinigt. Wenn diese Solution crystallisirt wird, so entsteht das englische Bittersalz.

2) Sie muss nicht salzicht schmeken, sonst ist sie nicht gehörig ausgesüst.

3) Wenn man sie mit Rhabarberpulver reibt, darf sie den Geruch der Rhabarber nicht verstärken.

4) In einem heissen Löfel darf sie nicht schmelzen.

Magnesia alba calcinata.

Magneſia uſta, calcinirte, gebrannte Bittererde, Luftleere Bitterſalzerde.

Probe.

1) Sie muſs einen erdhaften, gar nicht cauſtiſchen Geſchmak haben, und in allen Säuren ſich auflöſen ohne damit aufzubrauſen, ſonſt iſt ſie nicht luftleer.

2) Wenn man ſie mit deſt. Waſſer vermiſcht, muſs ſie ſich nicht auflöſen, auch nicht damit erhizen, und zu Kalkwaſſer werden, ſonſt enthält ſie Kalkerde.

II. Flüchtige Laugenſalze.

Sal volatile Salis Ammoniaci.

Sal alcali urinoſum, *Ammonia praeparata*, *Alcali ammoniacale*, flüchtiges Ammoniacalſalz, flüchtiges Laugenſalz. Durch die Deſtillation von einem Theil Salmiak mit zwei Theilen Pflanzenlaugenſalz im Sandbade.

Es muſs eine ſchöne weiſſe Farbe haben, einen ſtarken flüchtigen Geruch und ſtechenden urinhaften Geſchmak, und troken ſeyn. Ueber dem Feuer muſs es ſchnell, in der Luft aber langſam

verfliegen. Von Waſſer wird es leicht aufgelöſst, dagegen löſst der Alcohol es nicht auf. Mannigmal enthält es noch Salmiak, welches bei der Bereitung mit verflüchtigt iſt.

Probe.

1) Wenn man einen Theil Laugenſalz mit Salpeterſäure ſätigt, und die Silberauflöſung zuſezt, ſo darf keine Trübung entſtehen. Dieſe iſt ein Beweis, daſs entweder Salzſäure oder unzerlegter Salmiak darin enthalten iſt.

Spiritus Salis Ammoniaci.

Spiritus Salis Ammoniaci aquoſus, ſimplex, Liquor alcali volatilis, Wäſsrichter Salmiakgeiſt.

Eine Auflöſung des flüchtigen Laugenſalzes in Waſſer. Er muſs helle und klar ſeyn, von ſtarkem alcaliſchen Geruch und Geſchmak.

Probe.

1) Wenn man flüchtiges Laugenſalz zumiſcht, muſs ſich weiter nichts davon auflöſen,

2) Wenn man rectificirten Weingeiſt zutropft, darf keine ſalzichte Maſſe praecipitiren.

Spiritus Salis Ammoniaci cavsticvs.

Spiritus Salis Ammoniaci cum calce viva, Alcali fluor, Alcali volatile cauſticum, Spiritus Salis ammoniaci urinoſus. Aezender Salmiakgeiſt. Mit lebendigem Kalk bereitet.

Er muſs einen durchdringend flüchtigen, faſt erſtikenden Geruch haben, und helle ſeyn, vom Geſchmak ſcharf und brennend. Dabei iſt er ſehr leicht.

Probe.

1) Wenn man ihn mit Säuren vermiſcht, ſo darf er nicht damit aufbrauſen.

2) Er darf auch das Kalkwaſſer nicht trübe machen, und wenn man Alcohol zugieſst darf kein Praecipitat entſtehen.

Spiritvs Salis Ammoniaci vinosvs.

Spir. Salis Ammoniaci ſpirituoſus, Spir. S. Ammoniaci dulcificatus. Weinichter Salmiakgeiſt.

Aus dem flüchtigen Laugenſalz in Waſſer aufgelöſst, und mit Weingeiſt verſezt.

Sal volatile oleosvm.

Spiritus volatilis oleosus. Spiritus salis ammoniaci aromaticus. Liquor oleosus Sylvii. Gewürzhafter Salmiakgeist. Besteht aus dem Spir. Salis Ammoniacii vinosus, mit aetherischen Oelen verbunden.

Spiritvs Salis Ammoniaci foetidvs.

Stinkender Salmiakgeist. Mit Asa Foetida verbunden.

Spiritvs Salis Ammoniaci anisatvs.

Mit Anissaamen digerirt.

Spiritvs Salis Ammoniaci svccinatvs.

Spiritus Salis Ammoniaci lacteus, Eau de Luce. Lucienwasser. Mit oleum Succini.

III.

Neutralſalze, Mittelſalze; Salia neutra, Salia media.

I. Laugenſalzhaltige Mittelſalze.

a. *Aus dem Pflanzenlaugenſalz.*

Tartarus Vitriolatus.

Alcali vegetabile vitriolatum. Vitrioliſirter Weinſtein. Aus vegetabiliſchem Laugenſalz mit der Vitriolſäure verbunden.

Er ſchieſst in kleinen ſechsſeitigen Priſmen an, und beſteht gemeiniglich aus zuſammenhängenden Stüken. Er zerflieſst nicht an der Luft und verwittert nicht. Im Waſſer iſt er ſehr ſchwer auflöslich, im Feuer verkniſtert er. Der Geſchmak iſt ſcharf bitterſalzig. Zuweilen enthält er Kupfertheile.

P r o b e.

1) Wenn er rein iſt darf er die Lakmustinctur, oder die Fernambuktinctur, oder die Curcumatinctur nicht verändern.

2) Wenn man ihn auflöſst, und ein Laugenſalz zuſezt, darf er nicht trübe werden, auch darf kein Niederſchlag entſtehen.

3) Wenn man den Spir. Salis Ammoniaci vinoſus zutropft, darf er keine blaue Farbe annehmen, ſonſt ſind Kupfertheile darin.

Nitrum Depuratum.

Nitrum cryſtalliſatum, Alcali vegetabile nitratum. Salpeter. Aus Pflanzenlaugenſalz mit Salpeterſäure geſätigt.

Dieſes Salz ſchieſst in groſſen ſechsſeitigen, an den Spizen ſchräg abgeſtumpften Kryſtallen an. Es hat einen bitterſalzichten kühlenden Geſchmak, und verpuft auf Kohlen.

Zuweilen enthält es Kochſalz oder vitrioliſirten Weinſtein, Glauberſalz. Oft wird der unreine Salpeter gepulvert aufbewahrt. Man muſs dieſen vorzüglich unterſuchen.

Probe.

1) Er muſs im Feuer verpuffen, nicht verknirſtern, lezteres zeigt daſs er vitrioliſirten Weinſtein oder Kochſalz enthält.

2) Wenn

2) Wenn man Laugenſalze zur Salpeterauflöſung miſcht, darf keine Trübung, auch kein Niederſchlag entſtehen, ſonſt enthält er erdige Mittelſalze.

3) Wenn man die Silberauflöſung zutropft darf ſie nicht trübe werden, oder ein Niederſchlag ſich zeigen, ſonſt iſt ein ſalzſaures Salz darin enthalten. Wird ſie von der Schwererdenauflöſung trübe, ſo enthält ſie vitriolſaure Salze.

Lapides prvnellae.

Nitrum tabulatum, *Sal prunellae*, Salpeterkügelchen. Man läſst Salpeter mit Schwefel detoniren, und die Maſſe in kleine platte oder runde Kuchen formen.

Man kann ſie ungleich leichter bereiten wenn man den Salpeter bloſs langſam zerſchmelzen läſst.

Nitrvm Antimoniatvm.

(S. die Antimonialmittel).

Sal Digestivum.

Sal digeſtivum Sylvii, *Sal Febrifugum Sylvii.* Digeſtivſalz.

Wird gewöhnlich aus dem Reſiduo nach der Deſtillation des Salmiakgeiſtes bereitet. Es beſteht aus Pflanzenlaugenſalz mit der Salzſäure verbunden.

Tartarus tartarisatus.

Alcali vegetabile tartariſatum, Sal diureticum vegetabile, tartariſirter Weinſtein, weinſteinſaure Pottaſche. Aus vegetabiliſchem Laugenſalz, mit der Weinſteinſäure geſätigt.

Dies Salz iſt gewöhnlich nicht cryſtalliſirt. Es muſs weis ausſehen, ſich leicht auflöſen laſſen, und einen gelinden ſalzichten Geſchmak haben. Sehr oft iſt es mit Digeſtivſalz, vitrioliſirten Weinſtein, Alaunerde, und weinſteinſaurer Magneſia verunreinigt, oder bloſs aus Cremor Tartari und vegetabiliſchem Laugenſalz zuſammengemiſcht.

Probe.

1) Eine jede Säure zerlegt dieſes Salz, und es entſteht ein weiſſes Praecipitat, *Tartarus regeneratus.*

2) Wenn es rein iſt, darf es weder durch Alcalien, noch durch die Schwererdenauflöſung, noch auch durch die Bleiauflöſung getrübt werden. Erſtere zeigt die aufgelöſten Erden, die zweite die vitriolſauren Mittelſalze, die dritte die ſalzhaltigen und vitriolſauren Salze.

Terra Foliata tartari.

Alcali vegetabile acetatum, Liquor terrae foliatae tartari. Blättrige Weinſteinerde, Blätterſalz. Aus dem Pflanzenlaugenſalz mit der Eſſigſäure geſätigt.

Das Blätterſalz zerflieſst leicht an der Luft. Dieſe aufgelöſste Blättererde iſt oft nichts anders als eine Auflöſung des Tartarus tartariſatus, oder wenn das nicht iſt, ſo iſt ſie doch gemeiniglich nur von geringem Salzgehalt.

Probe.

Wenn man Weinſteinſäure zutropft, und es entſteht ein geringer Niederſchlag, ſo iſt dies ein Zeichen daſs ſie ſehr ſchwach mit Salz geſättigt iſt, weil durch die Weinſteinſäure zu wenig Cremor Tart. entſteht. Iſt der Niederſchlag ſtark ſo iſt ſie mehr ſaturirt. (Vergl. weiter unten *Terra foliata cryſtalliſabilis*).

Potio Riverii.

Alcali vegetabile citratum. Rivers Trank.

Aus dem Pflanzenlaugenſalz mit der Citronenſäure, oder einer andern vegetabiliſchen Säure gemiſcht,

Sal polychrestvm Glaseri.

Sal Tartari Sulphuratum, Alcali fixum vegetabile ſulphuratum, Sal polychreſtus pariſienſis. Glaſers polychreſtſalz. Aus der Verbindung des vegetabiliſchen Laugenſalzes mit Schwefel.

Die Cryſtallen dieſes Salzes ſind ſäulenförmig, weis, von einem pikanten, ſalzicht ſchwefelichten Geſchmak. Im Waſſer löſs es ſich leicht auf. Wenn es alt wird, und die Luft kann darauf wirken, ſo wird es zu vitrioliſirten Weinſtein.

Probe.

1) Wenn man zu der Salzauflöſung concentrirten Eſſig miſcht, ſo müſſen Schwefeldämpfe entſtehen.

2) Von der ſalzſauren Bleiauflöſung darf ſie nicht getrübt werden, und kein Niederſchlag entſtehen.

---

b. *Aus dem Minerallaugenſalz.*

Sal mirabile glauberi.

Alcali minerale vitriolatum, Soda vitriolata, Nitrum vitriolatum. Glauberſalz, Wunderſalz, Braunſchweigiſches Salz. Aus dem Mineral-Laugenſalz mit der Vitriolſäure verbunden. Wird als Abfall bei vielen chemiſchen Zubereitungen erhalten.

Es ſchieſst in vierſeitige Säulen an, und läſst ſich leicht auflöſen. An der Luft zerfällt es, weil es eine groſſe Menge von Cryſtalliſations-Waſſer enthält. Der Geſchmak iſt bitter, ſalzicht, nicht ſehr ekelhaft.

Probe.

Wenn es gehörig bereitet iſt, darf es weder mit Säuren noch mit Alcalien aufbrauſen. Die Auflöſung muſs auch durch Laugenſalze nicht getrübt werden.

Soda phosphorata.

Phosphorſoda. Aus min. Alcali mit Phosphorſäure geſätigt.

Wenn man einen Ueberſchuſs von min. Laugenſalz macht, ſo läſst ſich dies Salz cryſtalliſiren. Es beſteht aus irregulairen, vierſeitigen, plattgedrükten

en Säulen. Der Geſchmak iſt gelinde ſalzicht. Es löſst ſich leicht in Waſſer auf.

Es darf nicht mit vitriolſauren Salzen verunreinigt ſeyn.

Sal Seignette.

Sal polychreſtum, Sal Rupellenſe, Alcali minerale tartariſatum. Seignette Salz. Rochelleſalz. Aus dem min. Laugenſalz mit Weinſteinſäure geſätigt.

Es ſchieſst in ſchönen ſechsekkigten Kryſtallen an, hat einen milden Salzgeſchmak, und läſst ſich leicht auflöſen. An der Luft zerfält es. Durch jede Säure wird es zerſezt. Es kann nicht leicht verfälſcht werden, allein wenn es zerfallen oder pulveriſirt iſt, wird es zuweilen mit Glauberſalz vermiſcht.

Probe.

1) Alle vegetabiliſchen Säuren ſchlagen aus der Auflöſung des Seignette Salzes den Weinſteinrahm nieder.

2) Wenn man ſalzſaure Schwererde zu der Auflöſung tropft, und es entſteht ein Niederſchlag der im Waſſer ſich ſchwer auflöſen läſst, ſo iſt ein vitriolſaures Mittelſalz damit vermiſcht.

Terra foliata tartari crystallisabilis.

Alcali minerale acetatum. Soda acetata. Kryſtalliſirte Blättererde. Aus Minerallaugenſalz mit Eſſigſäure geſätigt.

Die Kryſtallen ſind fein, lang und ſpiesſicht. In der Wärme und an der Luft zerfallen ſie, ſie dürfen aber nicht feucht werden. Der Geſchmak iſt gelinde ſalzicht. Sie löſen ſich leicht auf.

Probe.

1) Wenn man eine kleine Portion im Schmelztiegel verbrennt, und das Salz iſt rein, ſo bleibt daſs bloſſe Minerallaugenſalz zurük. Sind andere Salze damit vermiſcht, dieſe werden nicht zerſtört.

2) Wenn man concentrirte Vitriolſäure auf das Salz tropft, ſo entſteht ein ſtarker Eſſiggeruch.

Borax.

Alcali minerale boraxatum, Borax veneta (Borax Tincal *L*) Borax. Ein unvollkomnes Mittelſalz aus dem mineral Laugenſalz und der Boraxſäure.

Die Cryſtallen ſind ſechsſeitig, ſäulenförmig, roſs und glänzend, von weiſſer halbdurchſichtiger Farbe. An der Luft zerfallen ſie, im Feuer blähen

ſie

ſie auf, zerſchmelzen, und verwandlen ſich in eine glaſsartige auflöſsliche Maſſe. Er iſt zuweilen mit Steinſalz oder Alaun verfälſcht. Man muſs die ſchönſten weiſſeſten Cryſtallen, welche leicht ſchmelzen auswählen.

Probe.

1) Wenn der Borax Steinſalz enthält, dies entdekt man *a*) an der Crepitation wenn man ihn auf Kohlen ſtreut, und *b*) an dem ſafranartigen Geruch der Salzſäure, wenn man Vitriolſäure darauf tropft.

2) Die Verfälſchung mit Alaun giebt ſich zu erkennen, theils durch den herben ſtyptiſchen Geſchmak und die Schwerflüſſigkeit, theils durch den Niederſchlag von Alaunerde, wenn man eine alcaliſche Lauge zu der Boraxauflöſung giebt.

---

c. *Flüchtige laugenſalzichte.*

Sal Ammoniacvm.

Alcali volatile ſalitum, Salmiak. Aus dem flüchtigen Laugenſalz mit der Salzſäure geſätigt. Wird in Siberien, Italien an der Mündung des Veſuvs u. a. natürlich gefunden, und in eignen Fabriken in Braunſchweig, Magdeburg, Bremen u. m. verfertigt.

Der Salmiak in Fabriken, kommt

a) in Geſtalt runder platter Kuchen, oder

b) in Form von kleinen Zukerhüten vor. Er ſchieſst in kleinen ſechsſeitigen, pyramidenförmigen Kriſtallen an, welche gewöhnlich ein federartiges Anſehen haben. Der Geſchmak iſt ſtechend, ſalzicht, widrig. Er löſst ſich leicht auf. An der Luft iſt er beſtändig, aber in der Wärme verfliegt er oder ſublimirt. (*Flores Salis Ammoniaci*).

Probe.

1) Wenn man Salmiak und ein feuerbeſtändiges Laugenſalz zuſammenreibt, ſo verbreitet ſich ein pikanter flüchtiger Geruch. Darauf gründet ſich auch die Bereitung des engliſchen Riechſalzes (Sal volatile anglicanum).

2) Die Schwererdenauflöſung darf von dem Salmiak nicht trübe werden, ſonſt iſt er mit vitriolſauren Salzen verunreinigt.

Spiritus Mindereri.

Liquor Mindereri, Mixtura ſalina volatilis, Aqua Ammoniae acetata, Alcali volatile acetatum. Mindererſ Geiſt, Eſſigſalmiak. Wird am beſten durch die Sätigung des troknen flüchtigen Alcalis mit deſtillirtem Eſſig bereitet.

Der Spiritus Mindereri iſt oft ſehr verdünnt, und nicht viel mehr als ſchaler Eſſig. Man entdekt dies durch den Geſchmak, noch mehr aber

Probe.

1) wenn man Pflanzenlaugenſalz zuſezt, ſo entwikelt ſich mehr oder weniger flüchtiges Laugenſalz.

2) Er muſs das Lakmuspapier nicht röthen, und das Kurkumapapier nicht braun färben, folglich ſo wenig eine freie Säure als freies flüchtiges Laugenſalz zu erkennen geben.

Flores Salis Ammoniaci martiales.

Alcali volatile ſalitum martiale, Sal Ammoniacum martiale, Ferrum ammoniacale, Ens martis. Eiſenhaltige Salmiakblumen, Eiſenſalmiak. Durch die Sublimation des Salmiak mit Limatura martis.

Dieſes Praeparat muſs eine überall gleiche Orangefarbe haben, einen ſalzicht ſcharfen, zuſammen-

menziehenden Geſchmak, und einen ſafranartigen Geruch. Im Waſſer löſst es ſich ganz auf, und dieſes wird davon gelblicht, über Kohlen gebracht verfliegt es. An der Luft wird es feucht.

TARTARVS SOLVBILIS.

Alcali volatile tartariſatum, Sal Ammoniacum tartareum, Tartarus ſolubilis ammoniacalis. Auflöſslicher Weinſtein. Ein unvollkomnes Salz aus dem flüchtigen Laugenſalz und der Weinſteinſäure.

Es hat einen bitterlich ſtechenden, kühlenden Geſchmak. Im Waſſer löſst es ſich leicht auf. Mit der Zeit zerfällt es auf der Oberfläche zu einem mehlichten Pulver. Es muſs in wohlverſchloſſenen Gefäſſen verwahrt werden.

Probe.

1) Wenn man es mit einem fixen Laugenſalz zuſammenreibt, muſs ein volatiler Geruch entſtehen.

d. *Bitterſalzerdige.*

Sal anglicanvm.

Sal Epſomenſe, Sal amarum catharticum, Magneſia vitriolata. Engliſches Salz, Bitterſalz, Epſomerſalz. Aus Bitterſalzerde und Vitriolſäure. Wird natürlich im Epſomer und Saidſchüzer Waſſer gefunden. Gewöhnlich aber an den Seeküſten von England und Holland aus der Mutterlauge des Kochſalzes verfertigt.

Es ſchieſst in langen, platten, vierſeitigen Kriſtallen an, und hat einen bitter ſalzicht, widrigem Geſchmak. Es iſt oft ſehr unrein, feucht, ſchmierig, und muſs durch eine wiederholte Kriſtalliſation gereinigt werden. Wenn es gehörig bereitet iſt, muſs es ſchön weis ausſehen, und troken ſeyn. Man hat gefunden, daſs es zuweilen nichts anders geweſen iſt als Glauberſalz wo man die Kriſtalliſation geſtört hatte.

Probe.

1) Es darf an der Luft nicht feucht werden.
2) Wenn man es mit Vitriolſäure vermiſcht, keine ſalzſauren Dämpfe von ſich geben.
3) Wenn man zu der Auflöſung reines Alcali ſezt, muſs es die Bitterſalzerde fallen laſſen.
4) Tropft man Spir. Salis Ammoniaci vinoſ. zu der Auflöſung, darf keine blaue Farbe entſtehen, ſonſt iſt Kupfer darin enthalten.

Sal Sedlizense.

Sal Saidſchützenſe, Sedlizer Bitterſalz. Aus der Bitterſalzerde mit Glauberſalz vermiſcht. Es wird aus dem Sedlizer und Saidſchützer Bitterwaſſer geſotten. Häufig aber aus Glauberſalz nachgemacht.

Dies Salz ſchieſst in kleinen, milchfarbenen vierſeitigen Kriſtallen an. Es hat einen bittern Geſchmak, in Waſſer löſst es ſich leicht auf, an der Luft zerfällt es.

Sal Fridericianvm.

Das Friedrichsſalz, aus einer Quelle in Hildburgshauſen.

Sal thermarvm Caroli qvinti.

Das Carlsbaderſalz u. m.

---

e. *Alaunerdige.*

Alvmen crvdum.

Alumen vulgare, *Argilla vitriolata*. Alaun. Aus dem Alaun oder Thonerde mit Vitriolſäure verbunden. Wird gewöhnlich aus dem Alaunſchiefer in Deutſchland, Italien, England u. m. gewonnen.

Es giebt zwei Arten von Alaun:

a) den *gemeinen weiſſen* (Alumen vulgare, glaciale) Er ſchieſst in groſſen, achtſeitigen, durchſichti-

gen weiſſen Kriſtallen an. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend, ſyptiſch widerlich.

b) Den *rothen* (Alumen rochae, rupeum, Alumen romanum). Der ächte römiſche Alaun hat die rothe Farbe von einer feinen rothen Thonart, und wird vorzüglich bei Civita Vecchia gefunden. Der *Gravenhorſtiſche rothe Alaun* iſt blaſſer von Farbe, und ſoll mit Kobold gefärbt ſeyn.

Auf dem Feuer bläht er ſich auf, verliert ſeine Durchſichtigkeit, und wird in eine ſchwammichte Maſſe verwandelt, *Alumen uſtum.*

---

f. *Schwererdige.*

Terra ponderosa salita.

Terra ponderoſa muriata, Barytes ſalitus. Salzſaure Schwererde. Aus der Schwererde mit Salzſäure geſätigt.

Sie ſchieſst in lamellöſen, cubiſchen Cryſtallen an, von ſchöner ſchneeweiſſer Farbe, der Geſchmak iſt ſalzicht ſtechend. An der Luft bleibt ſie unverändert. Wenn ſie nicht ſorgfältig bereitet worden, iſt ſie zuweilen mit Eiſen, Blei und Arſenik verunreinigt.

Probe.

P r o b e.

1) Die Auflöſung der Schwererde im deſt. Waſſer muſs durch die Hahnemannſche Bleiprobe ſo wenig als durch die Gallapfeltinctur, oder die Schwefelleberluftwaſſer verändert werden.

2) Wenn man die Silberſolution zutropft, ſo wird die Auflöſung trübe, und das Praecipitat iſt Hornſilber, zum Zeichen des Salzgehalts.

3) Tropft man Vitriolſäure zu, ſo wird der Schwerſpat niedergeſchlagen.

---

g. *Metallhaltige Mittelſalze.*

(Man Vergl. den Abſchn. von den Metallen).

IV.

Mineralſäuren.

Oleum Vitrioli.

Acidum Vitrioli concentratum, *Acidum Sulphuris.* Vitriolöl, Vitriolſäure, Schwefelſäure. Wird aus dem grünen Vitriol in beſonderen Fabriken zu Nordhauſen, Caſſel, Altona u. a., aus dem Schwefel vorzüglich in England und der Schweiz bereitet.

Die Säure muſs ganz helle und durchſichtig ausſehen, und nicht dampfen. Sie darf auch kei-

nen Geruch haben. Von brennbaren Sachen wird sie gelblicht oder dunkel, und bekommt einen Schwefelgeruch. Das englische Vitriolöl ist schwächer, und enthält häufig Bleivitriol, das Nordhäusische ist braun oder schwarz, und raucht, (Oleum vitrioli fumans). Es enthält oft Kupfer und Eisentheile.

Oleum vitrioli glaciale, die concentrirteste Säure. Sie ist weis und consistent.

Spiritus Vitrioli.

Acidum Vitrioli tenue, Vitriolspiritus. Wird aus einem Theil Vitriolöl und vier Theilen Wasser bereitet.

Elixirivm acidvm Halleri.

Hallers saure Tropfen. Hallers Elixir.

Aus gleichen Theilen concentrirter Vitriolsäure und höchst gereinigten Weingeist, bei gelindem Feuer digerirt.

Das *Elixirium acidum Dippelii*, Dippels saures Elixir, besteht aus sechs Theilen Weingeist zu einem Theil der Vitriolsäure. Man pflegt es auch mit Cochenille roth zu färben.

Die *Aqua Rabelii*, Rabels Wasser, enthält einen Theil Vitriolsäure und drei Theile Weingeist.

Das

Das *Elixirium Vitrioli Mynſichti* beſteht aus Gewürzen mit der Vitriolſäure digerirt.

Spiritus Nitri fumans.

Acidum Nitri concentratiſſimum, *Spiritus Nitri flammans Glauberi*, rauchende Salpeterſäure, rauchender Salpetergeiſt. Wird aus dem Salpeter vermittelſt der Vitriolſäure abgeſchieden.

Wenn dieſe Säure rein iſt hat ſie eine helle Farbe, gewöhnlich aber wird ſie bald bräunlich, und mit der Zeit grünlich. Sie giebt beſtändig Dämpfe von ſich, welche einen erſtikenden Geruch haben. Das Waſſer aus der Luft zieht ſie an, und wird davon grünlicht. Animaliſche Theile färbt ſie gelb. Aetheriſche Oele verwandelt ſie in Harzmaſſen mit einem moſchusartigen Geruch. Sie iſt zuweilen mit Vitriolſäure oder Salzſäure verunreinigt, und muſs daher gereinigt werden (Spiritus Nitri fumans depuratus).

Probe.

1) Sie muſs eine röthliche Farbe haben, und röthliche Dämpfe geben.

2) Von der Silberauflöſung, oder der ſalzſauren Schwererdenauflöſung darf ſie nicht trübe werden oder ein Sediment fallen laſſen.

Aqva Fortis.

Spiritus Nitri fortis, *Spiritus nitri acidus*, Salpetergeiſt, Scheidewaſſer. Aus gleichen Theilen gereinigter Salpeterſäure und Waſſer.

Es muſs grünlich blau ausſehen, und nicht getrübt werden wenn man die ſalzſaure Schwererden oder die Silberauflöſung zutropft.

Spiritvs Salis Fvmans.

Acidum Salis concentratum, *Spiritus Salis Glauberi*, *Acidum muriaticum*, rauchender Salzgeiſt, rauchende Salzſäure. Wird durch die Vitriolſäure aus dem Kochſalz ausgeſchieden.

Im concentrirten Zuſtande iſt ſie farbelos, gemeiniglich aber gelblicht, von einem ſtarken, eignen ſafranartigen Geruch. In warmer Luft giebt ſie weiſſe oder graue ſehr erſtikende Dämpfe. Sie zieht auch nicht die Feuchtigkeiten aus der Luft an, ſondern verfliegt vielmehr. Thieriſche und vegetabiliſche Theile werden von ihr nicht gefärbt, allein ſie corrodirt und macerirt ſie. Zuweilen iſt ſie mit Vitriolſäuren, oder Kupfertheile oder Eiſen verunreinigt.

Spiritus Salis acidus.

Spiritus Salis marini, Acidum muriaticum tenue. Aus zwei Theilen Waſſer zu einem Theil der Salzſäure.

Er iſt klar und helle.

Probe.

1) Wenn man die Bleizukerauflöſung zutropft darf er nicht milchicht werden, oder einen Bodenſaz bekommen, ſonſt enthält er Vitriolſäure.

2) Wenn er Eiſentheile beigemiſcht enthält, und man tropft die Gallapfeltinctur zu, nachdem man vorher ein vegetabiliſches Laugenſalz zugeſezt hat, ſo entſteht eine ſchwarze Farbe.

3) Die Verunreinigung mit Kupfer zeigt ſich wenn man Spir. Salis Ammoniaci cauſticus zumiſcht, durch die blaue Farbe.

Acidum Boracis.

Sal ſedativum Hombergii, Flores Boracis, Sal volatile Boracis, Sal volatile vitriolicum narcoticum. Sedativſalz. Wird aus dem Borax durch eine jede Säure ausgeſchieden.

Es beſteht aus kleinen Schuppen von weiſſer, durchſichtiger und glänzender Farbe. Der Geſchmak

iſt

ist anfangs säuerlich, hinterher bitterlich kühlend. Es löst sich schwer in Wasser auf, dagegen in Weingeist leichter.

Wenn es durch die Vitriolsäure abgeschieden ist, so enthält es zuweilen Glaubersalz, wegen der Verbindung der Säure mit dem Mineral alcali des Borax.

Probe.

1) Wenn man zu der Auflösung des Sedativsalzes die Schwererdensolution zutropft, so wird die vitriolsaure Schwererde niedergeschlagen.

2) Das Sedativsalz muss sich in Weingeist vollkommen auflösen, und wenn dieser angezündet wird, mit einer grünen Flamme brennen.

Acidum Succini.

Sal Succini volatile (Succinum electricum *L.*) Bernsteinsalz. Wird durch die trokne Destillation aus dem Bernstein abgeschieden. Es ist selten ächt.

Das Bernsteinsalz besteht aus kleinen, prismatischen, dreiekten Krystallen, von einer schmuzig weissen Farbe. Es hat einen säuerlichen Geschmak, und einen Geruch nach Bernstein.

Häu-

Häufig iſt es nichts anders als mit Vitriolſäure überſätigter vitrioliſirter Weinſtein, oder geſäuerter Salmiak welchen man mit Bernſteinöl parfumirt hat.

Probe.

1) Wenn es ächt iſt, muſs es im Feuer völlig verrauchen, ohne etwas kohlichtes oder ſalzichtes zurükzulaſſen.

2) Es muſs ſich im höchſt rectificirten Weingeiſt vollkommen auflöſen.

3) Wenn man es mit fixem Alcali zuſammenreibt, und ein flüchtiges Salz wird frei, ſo iſt dies ein Beweis daſs es mit Salmiak verfälſcht iſt.

ACIDVM PHOSPHORI.

(S. 361).

V.

Verſüſste mineraliſche Säuren; Naphthen.

Naphtha Vitrioli.

Aether Vitrioli, Aether vini, Liquor Frobenii. Vitriolnaphtha. Wird aus der Miſchung von höchſtgereinigtem Weingeiſt mit der concentrirten Vitriolſäure abgeſchieden.

Sie hat einen beſondern, durchdringenden, gewürzhaften Geruch, und einen pikanten ſtarken Geſchmak. Ihre Farbe iſt klar, und die Conſiſtenz fein und volatil. Sie erregt im Anfang die Empfindung von Erkältung, hinterher aber eine Hize und Trokenheit.

Sie iſt zuweilen mit Alcohol verfälſcht.

Probe.

1) Wenn man deſtillirtes Waſſer zu der Naphtha miſcht, ſo ſcheidet ſie ſich und ſchwimmt oben auf, wenn ſie Alcohol enthält.

2) Wenn ſie gehörig rectificirt iſt, ſo muſs ein Tropfen den man von der Höhe fallen läſst verdunſten, ehe er zur Erde kommt. Bei einer

ner gelinden Wärme muſs ſie ganz verfliegen ohne einen Rükſtand nachzulaſſen. Sie muſs mit einer weiſſen, hellen Farbe brennen.

3) Sie darf keinen widerlich ſtechenden Schwefelgeruch haben, oder widerlich, ſauer, oder ſonſt nach etwas ſchmeken.

4) Sie muſs mit Alcalien nicht aufbrauſen, auch die blauen Pflanzenſäfte nicht verändern.

Liqvor anodynvs.

iquor Anodynus mineralis Hoffmanni, Acidum Vitrioli dulcificatum, Spiritus vitrioli dulcis, Spiritus vitriolicus vinoſus. Verſüſste Vitriolſäure. Hoffmanns ſchmerzſtillende Tropfen, ſchmerzſtillender Geiſt. Eine Auflöſung der Vitriolnaphthe in Weingeiſt.

Der Liquor muſs einen angenehmen, gewürzſt durchdringenden Geruch haben, und eine klare rbe. Der Geſchmak muſs angenehm ſeyn, und hlend, nicht nach Weingeiſt oder ſchwefelicht. iſt oft zu ſehr mit Weingeiſt verdünnt.

Probe.

1) Wenn man ihn anzündet muſs er vollkommen abbrennen.

2) Er

2) Er darf die Lakmustinctur nicht verändern und von der Bleizukerauflöſung nicht trübe werden.

Liqvor Anodynvs martialis.

Tinctura nervino tonica flava de Lamotte, *Tinctura nervina alba Beſtucheffi*, de Lamottes Goldtropfen Beſtucheffs Nerventinctur. Eiſenhaltiger verſüſstes Vitriolgeiſt.

Die Tinctur hat eine angenehme Goldfarbe. Wenn man ſie in kleine Gläſer füllt, und an die Sonne ſtellt, ſo wird ſie ganz klar und helle, im Schatten dagegen bekommt ſie eine angenehme Goldfarbe.

Spiritvs Nitri dvlcis.

Acidum Nitri dulcificatum, verſüſster Salpetergeiſt. Verſüſste Salpeterſäure.

Die Säure muſs klar ſeyn und helle, einen angenehmen Geruch haben, wie Borſtorfer Apfel, und einen ſüſslich bitterlichen Geſchmak. Sie darf keine Spur von einer freien Säure enthalten. Wenn man ſie nicht gehörig in verſchloſſenen Gefäſſen aufbewahrt, ſo wird ſie wieder ſauer, indem ſie den Sauerſtoff aus der Luft anzieht.

Probe

Probe.

1) Zum Beweiſe daſs ſie gehörig verſüſst iſt, darf ſie mit alcaliſchen Salzen nicht aufbrauſen.

2) Das Lakmuspapier darf ſie nicht roth färben, und das Guajakharz darf nicht blau werden.

Spiritvs salis dvlcis.

Acidum Salis dulcificatum, Spiritus vinoſus muriaticus. Verſüſster Salzgeiſt.

Dieſer Geiſt muſs einen angenehmen gewürzhaften Geruch haben, und einen ſtarken beinahe nelkenartigen Geſchmak.

Probe.

1) Das Lakmuspapier darf er nicht roth färben, und mit Pflanzenlaugenſalz nicht aufbrauſen, oder trübe werden. Entſteht ein Niederſchlag, und der Geiſt war nach der Methode von Weſtrumb mit Braunſtein bereitet, ſo iſt dieſes ein Zeichen daſs er Braunſtein enthält, welcher durch die Deſtillation verflüchtigt iſt.

2) Durch die Silberauflöſung in Scheidewaſſer, wird Hornſilber niedergeſchlagen.

VI.

Seifen, Sapo medicatus.

Sapo officinalis.

Man gebraucht verſchiedene Arten von Seife:

a) *Sapo hiſpanus, Sapo alicantinus.* Die ſpaniſche Seife, Alicantſeife. Aus dem gemeinen Baumöl mit cauſtiſchem Pflanzenlaugenſalz bereitet. Die gewöhnlichſte Sorte. Sie muſs eine ſchöne weiſſe Farbe haben, und darf nicht ſalzicht ſchmeken, auch nicht ranzicht riechen. An der Luft darf ſie nicht feucht werden, und nicht kleben. Wenn ſie in deſt. Waſſer aufgelöſst wird, dürfen keine Oelkügelchen oben ſchwimmen. Den Violenſaft und das Kurcumapapier darf ſie nicht verändern.

b) *Sapo venetus*, die venetianiſche Seife, iſt mit braunröthlichen Streifen marmorirt, daher zum mediciniſchen Gebrauch untauglich.

c) *Sapo amygdalinus* Mandelſeife. Aus dem Mandelöl, mit min. Laugenſalz. Sie iſt ſehr milde und fein.

d) *Sapo*

d) *Sapo de Cacao*, *Sapo vegeto mineralis*, Cacaoſeife. Aus min. Laugenſalz mit Cacaobutter. Sie iſt Chocoladefarben.

Sapo Acidvs.

Die ſaure Seife. Aus der Verbindung eines fetten Oels mit der Vitriolſäure, oder beſſer der dephlogiſtiſirten Vitriolſäure.

Sie muſs gehörig feſt ſeyn, nicht ſchmierig, von weiſslichter Farbe. Der Geſchmak darf nicht ſauer ſeyn. Wenn man ſie im warmen Waſſer auflöſst, wird die Solution milchicht. Im Weingeiſt, auch im Liquor anodynus löſst ſie ſich vollkommen auf.

Probe.

1) Die Auflöſung im Weingeiſt darf ſo wenig von mineraliſchen als den Pflanzenſäuren zerſezt werden.

2) Die Lakmustinctur darf ſie nicht roth färben.

Sapo Starkeyanvs.

Sapo Terebinthinatus, *Sapo chemicus*, *Corrector Opii*, *Sapo tartareus*, Starkeyiſche Seife. Aus dem cauſtiſchen Pflanzenlaugenſalz mit Ol. Terebinthinae.

VII.

Erdharze, Bitumen.

Succinum.

Electrum, Carabe, Ambra flava (Succinum electricum *L.*) Bernſtein, Agtſtein. Wird an der Küſte des baltiſchen Meeres, im Curiſchen und friſchen Haf ausgefiſcht.

Er hat eine gelbe, bald hellere oder dunklere Farbe, und iſt glänzend, und meiſt durchſichtig. Wenn er gerieben oder erwärmt wird giebt er einen angenehmen Geruch von ſich. Die hellgelben, durchſichtigen Stüke ſind vorzüglich.

Asphaltum.

Bitumen Judaicum, Aſphalt, Erdpech, Judenpech. Aus Egypten, dem todten Meer.

Eine ſchwarze, glatte, bröklichte Subſtanz, von ſchwarzer oder ſchwarzbrauner Farbe. Sie hat einen geringen Geſchmak, und giebt wenn ſie gerieben wird einen ſtarken empyreumatiſchen Geruch von ſich. Sie brennt leicht, und mit einer weiſſen Flamme. Iſt der Rauch und die Flamme ſchwarz ſo iſt es unrein oder verfälſcht.

Petro-

Petrolevm.

Oleum Petrae (Bitumen Petroleum *L.*). Bergöl, Steinöl, Erdöl. Aus Perſien.

Es iſt flüſſig wie Oel, von durchdringenden Geruch und ſcharfen Geſchmak. Man findet es

a) *weis* und *klar* in Perſien, Summatra, im Herzogthum Modena.

b) *gelbbraun* oder *dunkelroth* in Sicilien, Italien, Elſas, von Geruch wie Bernſtein. Durch die Zeit und die Luft wird es dunkler und widerlich. Es löſst ſich im Weingeiſt und im Waſſer nicht auf.

Verfälſchung.

a) mit Terpentin — dies entdekt man

1) wenn es in einem Löffel erwärmt wird, an dem Terpentingeruch.

2) daſs es im Weingeiſt zum Theil aufgelöſst wird.

b) mit ausgepreſsten Oelen — dies wird erkannt, wenn man Vitriolöl zugieſst, ſo entſteht eine ſchwarze Maſſe mit einem Schwefelgeruch, gieſst man darauf Waſſer zu, ſo trennt ſich das Oel und ſchwimmt oben.

VIII.

Mineralische empyreumatische Oele.

Oleum Succini rectificatum.

Oleum Succini empyreumaticum, gereinigtes Bernsteinöl. Wird durch die Destillation aus dem Bernstein (Succinum electricum S. 404.) gewonnen

Das Bernsteinöl ist dik, von schwarzbrauner Farbe, und noch mit dem Bernsteinsalz verunreinigt. Es muss daher gehörig rectificirt werden, das gereinigte Oel ist flüssig, helle, von gelblichter Farbe. Es wird zuweilen mit Petroleum verfälscht.

Probe.

Wenn man Spir. Nitri fumans mit dem Bernsteinöl mischt, so entsteht ein orangefarbenes Harz, welches stark nach Moschus riecht (*Moschus artificialis*). Das Petroleum dagegen giebt kein solches Harz, auch nicht wenn es rectificirt ist, sondern das Oel schwimmt auf der Säure.

Olevm Asphalti.

Asphaltöl. Wird durch die Destillation aus dem Bergpech (Bitumen Asphaltum *L.* S. 104) erhalten.

Ein schwarzes empyreumatisches Oel, welches den unangenehmen Geruch des Bergpechs hat. Es muss ebenfalls rectificirt werden. Zuweilen ist es mit Pech verfälscht.

Probe.

Das ächte Asphaltöl wird vom Weingeist nicht aufgelöst.

IX.

Schwefel.

Svlphvr.

Sulphur vulgare, *Sulphur nativum* und *factitium* (Sulphur citrinum *L.*) der Schwefel. Wird als Mineral in schwefelhaltigen Wassern, und in der Nachbarschaft feuerspeiender Berge gefunden. Gewöhnlich aber aus den Schwefelkiesen, und bei dem Rösten verschiedener Erze als Nebenproduct erhalten.

Er ist gewöhnlich in cylindrische Stangen gegossen, von gelblichter oder grüngelber Farbe. Er hat keinen Geruch und Geschmak. An der Luft

iſt er beſtändig. Wenn er brennt giebt er eine blaue Flamme und ſehr erſtikende Dämpfe. Vom alcaliſchen Salzen, und vorzüglich von fetten Oelen wird er aufgelöſst. Waſſer und Säuren löſen ihn nicht auf, der Weingeiſt nur in Dunſtgeſtalt.

Sulphur griſeum, oder caballinum, der graue Schwefel, Pferdeſchwefel, iſt zum med. Gebrauch untauglich.

Flores Sulphuris.

Die Schwefelblüthe, Schwefelblumen. Man läſst den gemeinen Schwefel noch einmal ſublimiren.

Sie muſs eine ſchöne gelbe Farbe haben, einen ſtarken Schwefelgeruch, und leicht von Gewicht ſeyn.

Die käufliche Schwefelblüthe enthält oft Vitriolſäure, oder arſenicaliſche Theile. Sie muſs daher zum mediciniſchen Gebrauch mit Waſſer wohl gewaſchen uud ausgeſüſst werden (Flores Sulphuris loti).

Lac Sulphuris.

Sulphur praecipitatum, *Magisterium Sulphuris*, die Schwefelmilch. Wird aus der Schwefelleber vermittelst der Vitriolsäure niedergeschlagen, dann ausgelaugt und getroknet.

Sie hat eine blassere Farbe als die Schwefelblüthe, und wird mit Wasser abgerieben milchicht.

Probe.

1) Sie muss schön gelblicht weiss aussehen, keinen salzichten Geschmak haben, nicht nach Schwefelleber Luft riechen, und von lokerer Consistenz seyn.
2) In einem Löffel über Feuer gehalten muss sie ganz verfliegen.
3) Sie muss sich in einer kaustischen Lauge völlig und ohne Rükstand auflösen.

Hepar Sulphuris.

Hepar Sulphuris calcareum Hahnemanni. Die Hahnemannische kalkerdige Schwefelleber. Man lässt gleiche Theile Schwefel und Austerschaalenpulver zusammenmischen, zwölf Minuten lang weis glühen, dann wenn die Mischung erkaltet ist, klein stossen, und in einem wohlverstopften Glase aufbewahren.

Sie hat eine weisliche Farbe, und kann sich Jahre lang halten.

Hepar sulphuris vulgare.

Gemeine Schwefelleber. Man läfst einen Theil Schwefel und zwei Theile Pflanzenlaugenfalz mifchen, dann bei gelindem Feuer in Flufs bringen, und wenn fie erkaltet find, pulvern.

Liqvor vini probatorivs Hahnemanni.

Aqua hepatica acidulata, Hahnemanns Weinprobe, falzgefäuertes Schwefelleberluftwaffer. Zu zwei Dr. gepulverter, trokner, kalkerdiger Schwefelleber, und fieben Dr. feingepulverten Weinfteincryftallen werden fechszehn Unzen lauwarmes Flufswaffer gegoffen, die Mifchung wird darauf zehn Minuten lang geſchüttelt, und wenn fie fich gefezt hat abgeklärt. Soll die Probe noch ftärker feyn, fo nimmt man ftatt der Weinfteincryftallen zwei Dr. weſentliche Weinfteinfäure.

Sie ift faft waflerhelle, und mufs in wohl verkorkten Gläfern an einem temperirten Orte aufbewahrt werden. Wenn fie trübe ift fo taugt fie nicht. Sie fällt Blei und Kupfer mit einem dunklern oder fchwarzen Niederfchlage. Der Arfenik wird pommeranzengelb niedergefchlagen.

Balsamvs Svlphvris.

Die Schwefelbalſame, *Balſamus Sulphuris ſimplex*, der Schwefelbalſam, *Balſamus Sulphuris aniſatus*, der Schwefelbalſam mit Anis, *Balſamus Sulphuris terebinthinatus*, *Balſamus Sulphuris Rulandi*, Schwefelbalſam mit Terpentin ſind entbehrlich.

X.

Metalle.

I. Gold.

Avrvm.

Aurum foliatum, Blattgold.

Wenn es ächt iſt, muſs es ſich vollkommen in Königswaſſer auflöſen.

II. Silber.

Argentvm.

Argentum cupellatum, *Luna*, reines Silber.

Argentvm Foliatvm.

Blattsilber, Blättchensilber.

Wenn es rein von Kupfer ist, so muss es wenn man mit dem Spir. Salis Ammoniaci caustic cus es digeriren läfst, nicht blau werden.

Lapis Infernalis.

Argentum nitratum, *Causticum lunare*, *Luna causticata* Höllenstein. Aus dem reinsten Silber im Salpetergeist aufgelöfst.

Er wird gewöhnlich in kleine cylindrische Stangen geformt. Sie sind schwarz von Farbe, oder schwarzweislicht und troken. Sie zerbrechen leicht und sind im Bruche crystallinisch strahlicht. An der freien Luft werden sie feucht, doch dürfen sie nicht zerflieſsen. Vom dest. Waſſer werden sie ganz aufgelöfst.

Probe.

1) Wenn die Stangen grau aussehen oder grünlich, so ist Kupfer darin. Oder wenn sie mit dem Spir. Sal. Ammoniaci volat. gerieben eine blaue Farbe bekommen.

2) Die Stangen welche zerflieſsen wollen, sind unbrauchbar.

III

III. Quekſilbermittel.

a. *Reguliniſche.*

Mercvrivs vivvs.

ydrargyrum, *Argentum vivum depuratum* (Hydrargyrum virgineum *L*) das rohe Quekſilber, in Spanien, der Pfalz, Crain, Ungarn, Oſtindien.

Das Quekſilber wird häufig mit Blei, Zinn, ismuth verfälſcht.

Probe.

1) Es muſs glänzend ſeyn, und in runde Kügelchen ſich theilen, nicht länglicht laufen.

2) Wenn es mit Eſſig gerieben oder digerirt wird, darf dieſer keinen ſüſſen Geſchmak bekommen. Gieſst man die Hahnemannſche Bleiprobe zu, darf es nicht ſchwärzlich werden.

3) Wenn man es in einem eiſernen Löffel über Feuer bringt, muſs es ganz verdampfen, ohne etwas zurükzulaſſen.

4) Wenn es mit Zinn verfälſcht iſt, und man gieſst Salpeter Säure darauf, ſo wird es zu einem weiſſen Kalk zerfreſſen.

5) Ent-

5) Enthält es Wismuth, und man löſst da Quekſilber in Scheidewaſſer auf, und gieſſ dann deſtillirtes Waſſer zu, ſo wird der Wi muth als ein weiſſer Kalk niedergeſchlagen.

---

b. *Kalkförmige.*

Mercvrivs calcinatvs per se Lond.

Calcinirtes Quekſilber.

Man läſst ein Pfund Quekſilber im Sandbad ſo lange calciniren bis es in ein rothes Pulver ſic verwandelt.

Mercvrivs svblimatvs corrosivus

Hydrargyrum ſalitum, Mercurius corroſivus albus freſſender, äzender Quekſilberſublimat. Aus dem l bendigen Quekſilber, mit der Salzſäure unvollkom men geſätigt.

Er ſchieſst in kleine, ſpiesſichte, halbdurch ſichtige Kriſtallen an, und hat einen freſſende Geſchmak. Im Bruche muſs er ſtrahlicht ausſehen nicht körnericht. Im Waſſer löſst er ſich leich auf.

Vo

Vormals war er häufig mit Arſenik verunreigt, dies iſt aber bei den neuern Bereitungsarten cht zu beſorgen.

Probe.

1) Wenn man die Sublimatauflöſung mit Kalkwaſſer vermiſcht, ſo entſteht ein orangefarbener Niederſchlag (Aqua phagedaenica) wenn er ächt iſt.

2) Gieſst man Waſſer welches mit Schwefelleberluft geſätigt iſt zur Sublimatſolution, und dieſes wird pommeranzenfarben, ſo iſt Arſenik darin.

3) Auf Kohlen geſtreut giebt er einen Knoblauchgeruch wenn er Arſenik enthält.

Aqva Phagedaenica.

uor Mercurialis, das phagedaeniſche Waſſer, Aetzaſſer. Aus äzendem Sublimat in Kalkwaſſer auflöſst.

Der Sublimat wird in dieſer Verbindung gegelb niedergeſchlagen.

Mercvrivs dvlcis.

Hydrargyrum muriatum mite, Calomelas, Panacea mercurialis, Verſüſstes Quekſilber. Aus der Salzſäure mit dem Quekſilber vollkommen verbunden.

Es iſt ein weiſſes oder kaum merklich gelblichtes Salz, ohne Geſchmak und Geruch. Es löſst ſich in Waſſer ſehr ſchwer auf.

Probe.

1) Wenn man es mit Kalkwaſſer reibt, ſo wird das Quekſilber als ein grauer Kalk abgeſchieden. So auch wenn man es zu Pulver reibt und Ol. Tartari per deliquium zutropft.

2) Wenn es ſich in deſtillirtem oder kochendem Waſſer leicht auflöſst, ſo iſt noch Sublimat darin. Gieſst man Kalkwaſſer zu, ſo entſteht auch dann der orangefarbene Niederſchlag.

3) Es muſs ganz unſchmakhaft ſeyn, gar nicht im mindeſten ſcharf oder äzend.

Pvlvis alternas Plvmmeri.

Pulvis Plummeri, Plummers Pulver, aus gleichen Theilen Mercur. dulc. und Sulphur auratum Antimonii.

Mercvrivs praecipitatvs albvs.

Hydrargyri calx alba, Lac mercuriale, Mercurius cosmeticus. Weiſſer Praecipitat. Weiſſer Quekſilberniederſchlag. Aus der Verbindung der Kochſalzſäure mit dem Quekſilberkalk. Die Säure iſt aber mit dem Kalke mehr geſätigt als im corroſiven Sublimat.

Der weiſſe Praecipitat hat eine weiſſe Farbe, und iſt geſchmaklos. Zuweilen iſt er mit Erden, Bleiweis, oder Stärke verfälſcht.

Probe.

1) Wenn er ächt iſt, muſs er, in einem Löffel über Kohlen gebracht, ganz verfliegen. Bleibt ein gelber Ueberreſt zurük, ſo war er mit Bleiweis verfälſcht, iſt er weis und unauflöſslich, mit Erden, und bleibt eine Kohle zurük, mit Stärke.

Vngventvm ad Scabiem.

Vnguentum ad Scabiem Werlhofii, Zelleri u. m. Beſtehen aus weiſſem Praecipitat mit Vng. pomadinum oder roſatum bereitet.

Mercvrivs nitrosvs.

Mercurius nitratus, *Nitrum Mercuriale*, Quekſilberſalpeter. Aus Quekſilber in Salpeterſäure kalt aufgelöſt.

Er ſchieſst in platten ſehr regelmäſſigen Kriſtallen an, und hat einen äzenden, zuſammenziehenden Geſchmak. Dieſe läſst man in viermal ſo viel deſtillirtem Waſſer auflöſen, und zum Gebrauch aufbewahren. Die Auflöſung muſs helle ſeyn. Gewöhnlich bleiben 23 p. Cent Quekſilberſalper im Waſſer unaufgelöſt.

Probe.

1) Wenn der Quekſilberſalpeter ächt iſt, und man bringt ihn in einem verſchloſsnen Gefäſs über Feuer, ſo wird er zerlegt und ſublimirt. Enthält er andere Salze ſo bleiben dieſe zurük, oder er wird nicht zerlegt.

2) Die Auflöſung des Quekſilberſalpeters darf von der Silberauflöſung in Salpeterſäure nicht trübe werden.

Vngventvm citrinvm.

Vnguentum Mercurii nitrati, gelbe Quekſilberſalbe. Aus dem Quekſilberſalpeter mit Schweineſchmalz zur Salbe gemacht.

Sie muſs von gehöriger Härte ſeyn, und eine dunkelgelbe Farbe haben.

Liqvor Bellosti.

Liquor exfoliatorius Belloſti, Belloſtes Liquor. Eine Auflöſung des Quekſilberſalpeters im deſt. Waſſer.

Mercvrivs cinerevs.

Mercurius cinereus Saunderi, aſchgraues Quekſilber, aſchgraues Quekſilberpraecipitat. Aus verſüſstem Quekſilber mit flüchtigem Laugenſalz zuſammengerieben, darauf mit vielem Waſſer ausgewaſchen und getroknet. Es beſteht aus Quekſilberkalk, flüchtigem Alcali und Salzſäure, wohl gar aus etwas unzerſezten Mercur. dulcis.

Mercvrivs cinerevs Blackii.

Blacks' aſchgraues Quekſilber.

Man läſst reines Quekſilber in verdünnter Salpeterſäure kalt auflöſen, die Auflöſung mit acht Theilen deſt. Waſſer verdünnne, und mit wäsrichen Salmiakgeiſt niederſchlagen. Das Praecipitat wird darauf oft mit warmes Waſſer ausgelaugt und getroknet. Es iſt ein unvollkommner Quekſilberkalk, welcher aus einem dreifachen Salze, Sal volatile, Quekſilberkalk, und Salpeterſäure beſteht.

Mercvrivs solvbilis.

Mercurius ſolubilis Hahnemanni. Mercurius niger. Turpethum nigrum. Hahnemanns auflösliches Quekſilber. Aus rohem Quekſilber in Scheidewaſſer kalt aufgelöſt, und aus der Auflöſung im deſtillirten Waſſer mit äzendem Salmiakgeiſt niedergeſchlagen. Das Metall iſt weniger verkalkt, und man findet nicht die dreifachen Salze darin.

Es hat eine dunkle Aſchfarbe, oder grauſchwarze Farbe, und iſt ſanft anzufühlen. An der Luft wird es graulich weis. Im verſchloſsnen Gefäſs und auf Feuer gebracht ſublimirt es, und kann wieder zu lebendiges Quekſilber reducirt werden, ohne einen Sublimat zu geben, oder einen Rükſtand nachzulaſſen. Durch gelindes Reiben in der flachen Hand wird es durch die Wärme wieder in lebendiges Quekſilber verwandelt.

Mercvrivs praecipitatvs rvber.

Mercurius nitratus ruber, Mercurius corroſivus ruber, Panacea Mercurii rubra, Mercurius calcinatus, rother Praecipitat, rother Quekſilberkalk. Aus Quekſilber in Salpeterſäure aufgelöſt, bis zur Trokne abgeraucht, und unter beſtändigem Umrühren calcinirt.

Das Praeparat hat eine rothe glänzende Farbe, und beſteht aus kleinen ſchuppichten Kriſtallen. Ohne Geruch und von kaum merklichen Geſchmak.

Es

Es wird in Holland fabrikmäſſig bereitet, und iſt zuweilen mit Mennige oder Zinnober verfälſcht.

Probe.

1) Wenn der Praecipitat mit Mennige verfälſcht iſt — dies entdekt man, wenn man guten Weineſſig darauf gieſst, und das Gemiſch in die Wärme ſtellt, der Eſſig bekommt davon einen ſüſſen Geſchmak. Auch die Farbe iſt dann mehr blaſsroth, und nicht ſo glänzend.

2) Wenn man etwas Fett zu dem Praecipitat miſcht, ſo kann man im Schmelztiegel das metalliſche Blei wieder herſtellen.

3) Reiner Praecipitat muſs bei gehörig ſtarkem Feuer ganz verdampfen. Er darf auch nicht corroſiv oder metalliſch ſchmeken.

4) Iſt er mit Zinnober verfälſcht — dies erkennt man, wenn man den Praecipitat in einem heiſſen Mörſer reibt, an dem Schwefelgeruch. Er löſst ſich auch dann nicht vollkommen in Salpetergeiſt auf.

Vngventvm ophthalmicvm rvbrvm.

Balſamum ophthalmicum rubrum, Vnguentum ophthalmicum St. Tves, rothe Augenſalbe. Aus rothem Praecipitat, Wachs und ungeſalzener Butter. In einigen Pharmacop. ſind noch Flor. Zinci zugeſezt.

Turpethum minerale.

Mercurius flavus, Mercurius corroſivus flavus, Mercurius emeticus flavus. Mineraliſcher Turpeth. Aus Quekſilber mit Vitriolſäure verbunden.

Er hat eine gelbe Farbe und keinen Geſchmak.

Probe.

1) Er muſs ſich in der Vitriolſäure mit Hülfe der Wärme leicht auflöſen.

Mercurius phosphoratus.

Phosphorſaures Quekſilber. Aus Quekſilber in Salpeterſäure aufgelöſt und mit der Phosphorſäure, oder einem phosphorſauren Neutralſalze niedergeſchlagen.

Dieſes Praeparat hat eine weiſſe Farbe. Wenn es gehörig ausgeſüſst iſt, darf es keinen ſalzichten Geſchmak haben, und ſich auch nicht leicht auflöſen laſſen.

Probe.

1) Heiſſes Waſſer darf die Farbe des phosphorſauren Quekſilbers nicht verändern.

2) Im verſchloſsnen Gefäſs wird es im Feuer zum Theil zerlegt, und ein Theil lebendiges Quekſilber abgeſchieden. Entſteht dabei ein Sublimat, ſo iſt es mit ſalzſauren Quekſilberſalzen verunreinigt.

Mercvrivs Gvmmosvs.

Mucilago Mercurialis, *Mercurius gummoſus Plenkii.* Quekſilbergummi. Aus einem Theil rohes Quekſilber, mit drei Theilen G. Arabicum zuſammengerieben.

Mercvrivs alcalisatvs.

Aus einem Theil rohes Quekſilber, mit zwei Theilen Krebsſteine oder Bittelſalzerde zuſammengerieben.

Mercurius Saccharatus. Aus Quekſilber und Zuker.

Mercurius tartariſatus. Aus Quekſilber und Cremor Tartari.

Vngventvm Neapolitanvm.

Vnguentum Mercuriale, graue, ſchwarze Quekſilberſalbe. Aus dem rohen Quekſilber mit Schweinsſchmalz zerrieben.

Die Salbe muſs nicht ranzicht riechen, und das Quekſilber muſs darin gleichartig und fein zertheilt ſeyn. Je ſchwärzer die Salbe ausſieht, deſto mehr Mercurialtheile ſind darin enthalten. Zuweilen aber iſt ſie mit Kienruſs gefärbt.

Probe.

1) Wenn man die Salbe ſchmelzen läſst, ſo ſcheidet ſich das lebendige Quekſilber, und man kann nun den Gehalt deſſelben beſtimmen. Je mehr Quekſilberkügelchen ſich zeigen deſto ſchlechter iſt die Salbe.

Vngventvm Neapolitanvm terebinthinatvm.

Aus dem rohen Quekſilber und Schweinefett, mit dem Zuſaz von Terpentin.

---

c. *Schwefelhaltige Mercurialmittel.*

Cinnabaris factitia.

Cinnabaris artificialis, künſtlicher Zinnober. Aus Quekſilber mit Schwefel chemiſch verbunden. Wird vorzüglich in Holland, Venedig, Wien, im Groſſen bereitet.

Ein glänzender ſtrahlichter Körper von ſchön rother Farbe. Er hat weder Geruch noch Geſchmak. Im Feuer iſt er flüchtig, und zerſezt ſich mit einem Schwefelgeruch.

Der gepulverte Zinnober der Materialiſten, (Vermillon) iſt häufig mit Mennige verfälſcht, und darf nicht gebraucht werden. Zuweilen iſt auch Sanguis draconis beigemiſcht. Dies entdekt man an dem harzichten Geruch wenn man ihn auf Kohlen ſtreut.

Aethiops mineralis.

Mercurius cum ſulphure, *Aethiops narcoticus*, *Pulvis hypnoticus*, der mineraliſche Mohr. Aus dem rohen Quekſilber mit Schwefel verbunden.

Er iſt dunkel aſchfarben. Wenn man ihn über Kohlen in einem Löffel bringt muſs er ganz verfliegen.

Aethiops antimonialis.

Mercurius cum Antimonio, Spiesglanzmohr, Aus Quekſilber, Schwefel und Spiesglanz.

Er muſs eine dunkelgraue, überall gleichmäſſige Farbe haben. Ueber Kohlen gebracht verfliegt das Quekſilber, und die Antimonialaſche bleibt zurük.

IV. Eiſenmittel.

a. *Reguliniſche.*

Limatura martis.

Ferrum limatum (Ferrum ſelectum *L.*). Eiſenfeile. Eiſenfeilſpäne. Sie muſs aus dem reinſten Eiſen bereitet werden.

Sie muſs ſchwarzgrau ausſehen, und nicht roſtig ſeyn. Auch keine Kupfertheile enthalten.

Probe.

Wenn man die Eisenfeile mit Salmiakgeist digerirt, so darf keine blaue Farbe entstehen.

---

b. *Eisensalze.*

Vitriolvm martis.

Vitriolum martis factitium, *Vitriolum martis Londinense*, *Sal martis*. Eisenvitriol. Aus Eisenfeile in Vitriolsäure aufgelöst und krystallisirt.

Die Kristallen müssen eine schöne, hellgrüne Farbe haben, und nicht ins Blaue spielen. Sie sind rhomboidalisch. Der Geschmak ist anfangs bitter, hinterher süslicht scharf. An der Luft verlieren sie die Farbe und werden gelblicht.

Probe.

1) Wenn man zu der Auflösung Spir. Salis Ammoniaci vinosus tropft, darf sie nicht blau werden.

2) Wenn man einen eisernen Spatel hineinstekt, mus er nicht überkupfert werden.

Mars solvbilis.

Tartarus chalybeatus, Ferrum tartarisatum, Ferrum potabile Willisii. Auflösliches Eisen. Eisenweinstein, Stahlweinstein. Aus einem Theil reiner Eisenfeile und zwei Theilen gereinigten Weinstein.

Es hat eine dunkelgrüne Farbe, und schmekt stark zusümmenziehend, eisenhaft. Wenn es vollkommen mit Eisen gesätigt ist, so kristallisirt es nicht, sondern mus eingedikt und zur Trokne abgeraucht werden. Es mus gegen den Zutritt der Luft wohl verwahrt werden.

Probe.

1) Man kann aus der Auflösung dieses Salzes das Eisen durch Laugensalze, oder die Blutlauge niederschlagen.

Extractvm Martis.

Eisenextract. Aus Eisenfeile mit Weineffig digerirt.

Tinctvra Martis adstringens.

Tinctura Martis Zwelferi.

Tinctvra martis aperitiva Mynsichti.

Eine Auflösung der Eisensalmiakblumen in Weingeist.

Tinctura martis Helleborata.

Wedels Eisentinctur, mit Helleborus niger.

Tinctura martis tartarisata Ludovici.

Eine spirituöse Auflösung des Eisenweinsteins.

Tinctura martis cum vino Malvatico.

Tinctura martis aurea.

Tinctura martis Ph. Suec. und Edinb. goldfarbene Eisentinctur. Aus Eisenfeile mit Weingeist und Salzgeist digerirt.

Es ist eine Auflösung des salzsauren Eisens in Weingeist.

Tinctura martis cydoniata.

Eisentinctur mit Quittensaft. Aus Eisenfeile in Quittensaft aufgelöst.

Tinctura martis pomata.

Eisentinctur mit Apfelsaft.

Sie unterscheidet sich von den übrigen Eisentincturen durch ihren süßlichen Geschmak.

Tinctura martis salita.

Glo-

Globuli martiales.

Eiſenkugeln. Stahlkugeln. Aus Limatura martis mit gereinigtem Weinſtein vermiſcht, und in Kugeln geformt.

Flores Salis Ammoniaci martiales.

Ens martis, *Ens Veneris Boylei.* Der eiſenhaltige Salmiak. Eiſenſalmiakblumen.

Man läſst am beſten die Auflöſung des Eiſens in Salzſäure, mit der Auflöſung des Salmiaks im Waſſer vermiſchen, und bis zur Trokne eindiken. Sie haben eine dunkelbe Farbe und einen ſafranartigen Geruch.

Mars Saccharatvs.

Eiſenmorſellen. Aus Limatura martis mit Zuker und Gewürzen.

Vinvm chalybeatvm.

Der Stahlwein. Aus der Eiſenfeile mit Rheinwein aufgegoſſen.

Oleum Martis.

Oleum martis per deliquium, *Liquamen martis*, Eisen. oel. Wird als Rükstand bei Bereitung der Eisensalmiakblumen gewonnen. Auch durch Auflösung des Eisens in concentrirter Kochsalzsäure.

---

c. *Kalkförmige.*

Aethiops martialis.

Aethiops martialis Lemmery, Eisenmohr. Unvollkommen verkalktes Eisen.

Die verschiedenen Sorten von Eisensafran:

Crocus martis adstringens (calcinirte Eisenfeile).

Crocus martis aperiens (blosser Eisenrost).

Crocus martis cachecticus Zwelferi.

Crocus martis Antimoniatus aperitivus Stahlii.

Antimonium diaphoreticum martiale, *Bezoardicum martiale*, *Stomachicum Poterii.*

Colcothar Vitrioli, *Caput mortuum vitrioli* u. dergl. m. sind vollkommen entbehrlich.

V. Kupfermittel.

a. *Reguliniſche.*

Limatura Cupri.

Kupferfeile, gefeiltes Kupfer.

---

b. *Kupferſalze.*

Vitriolum caeruleum.

Cuprum vitriolatum, *Vitriolum cupreum*, *Vitriolum Veneris.* Blauer Vitriol, Kupfervitriol, Cypriſcher Vitriol, blauer Galizenſtein. Ein Mittelſalz aus dem Kupfer mit der Vitriolſäure verbunden. Wird gewöhnlich aus den Kupferkieſen ausgelaugt, oder durch Abdampfen des vitrioliſchen Kupferwaſſers.

Er ſchieſst in blauen, länglicht rhomboidaliſchen Kriſtallen an. Der Geſchmak iſt zuſammenziehend ſäuerlich, widerlich und äzend. An der Luft bekommt er einen weiſſen Ueberzug. Zuweilen iſt er mit Eiſen oder Zink verunreinigt.

P r o b e.

1) Wenn der Kupfervitriol Eiſen enthält, ſo wird er an der Luft gelblicht.

2) Wenn man zu der Auflöſung des Kupfervitriols Spir. Salis Ammoniaci cauſticus tropft, ſo

ſo wird das Eiſen ſo wohl als der Zinkkalk weis niedergeſchlagen. Dabei iſt zu bemerken, daſs die Solution, wenn der Kupfervitriol auch ganz frei von fremder Beimiſchung iſt, allemal Anfangs getrübt wird, allein wenn man mehr Salmiakgeiſt zutropft, wird ſie bald wieder durchſichtig, und bekommt eine ſchöne blaue Farbe.

Lapis divinus.

Lapis ophthalmicus. Augenſtein. Aus gleichen Theilen blauen Vitriol und Alaun zuſammengeſchmolzen, und mit Kampher verſezt.

Cuprum Ammoniacum.

Cuprum Ammoniacale, Sal Ammoniacum Cupri, Kupferſalmiak. Beſteht aus der Verbindung des Kupfers mit dem flüchtigen Alcali.

Er iſt von ſchöner lazurblauer Farbe, und hat einen zuſammenziehend beizenden, widerlichen Geſchmak. Man muſs ihn in wohlverſchloſſenen Gefäſſen aufbewahren. Mit der Zeit wird er grünlicht, und dies iſt ein Beweis, daſs das volatile Alcali verflüchtigt iſt. Im Alter wird er ganz weis und unbrauchbar.

Pilvlae caervleae.

Die blauen Pillen, Kupferpillen. Aus Kupferſalmiak, mit Brodkrumen und einigen Tropfen Salmiakgeiſt zu Pillen geformt.

Aqva Saphirina.

Aqua ophthalmica caerulea, Aqua coeleſtis, Vitet. Eine verdünnte Auflöſung des Kupferſalmiaks.

---

c. *Kalkförmige.*

Viride aeris.

Aerugo, Grünſpan, Spaniſchgrün. Luftſaurer Kupferkalk. Kommt vorzüglich aus Frankreich, Montpellier.

Es hat eine blaugrüne Farbe, eine brökliche trokene Conſiſtenz, und einen ſauer ſcharfen und widerlichen Geſchmak. An der Luft muſs es nicht feucht werden, zuweilen iſt es mit Kreide, Gyps, Erde u. dergl. verunreinigt.

Probe.

1) Es darf keine ſchwarze, graue oder weiſſe Theile enthalten, ſondern es muſs eine gleichmäſſige blaugrüne Farbe haben.

2) Es darf nicht ſalzicht ſchmeken.

3) Wenn man es in Vitriolgeiſt auflöſt, und es iſt mit Kreide oder Gyps vermiſcht, ſo bleibt dieſe unaufgelöſt zurük.

Vngventvm Aegyptiacvm.

Vnguentum aeruginis, Oxymel aeruginis, Grünſpansalbe. Aus Grünſpan mit Eſſighonig bereitet.

VI. Bleimittel.

a. *Reguliniſche.*

Limatvra plvmbi.

Die Bleifeile, gefeiltes Blei.

---

b. *Bleikalke, Calces ſaturninae.*

Minivm.

Minium rubrum, Mennig, rother Mennig. Ein Bleikalk von hochrother Farbe. Wird in England, in Deutſchland, in der Gegend von Nürnberg in eignen Mennigbrennereyen bereitet.

Dieſer Kalk hat eine hellrothe Farbe, welche etwas ins gelblichte fält, wenn man ihn auf Papier mit dem Finger reibt. Er iſt zuweilen mit rothen

rothen Bolarerden, geflossenen Ziegelsteinen, Colcothar Vitrioli u. a. verfälscht.

Probe.

1) Wenn man den Mennig in Essig kocht, so wird er allein aufgelöst, und die Mischungen bleiben unaufgelöst zurük.

2) Wenn er rein ist, und man mischt etwas fettes damit, und bringt dies über Feuer, so muss er sich leicht wieder in Blei reduciren.

Tinctura Minii.

Aus Mennige mit Weinessig.

Vngventvm de Minio.

Emplastrvm de Minio.

Lithargyrivm.

Lithargyrus, Bleiglätte, Silberglätte, Goldglätte. Ein halb verglaster Bleikalk. Wird bei der Reinigung des Silbers im Hüttenwesen als Nebenproduct erhalten.

Die Bleiglätte besteht aus kleinen zarten Schuppen, von blassröthlicher, oder gelblichter glänzender Farbe. Sie ist gewöhnlich sehr unrein, und oft mit Kupfertheilen.

Probe.

Wenn man ſie im Spir. Salis Ammoniaci cauſticus auflöſt, und die Solution hat eine blaue Farbe, ſo zeigt dieſes den Kupfergehalt.

Vngventvm de lythargyrio.

Emplastrvm diachylon simplex.

Cervssa alba.

Calx plumbi aerata, Ceruſſa in laminis, in lamellis, Schiefera alba, Bleiweis, Schieferweis. Ein Bleikalk welcher durch Eſſigdampf entſteht. Luftſaures Blei.

Es iſt gewöhnlich in kleine kegelförmige Hüte geformt. Es muſs rein, weis von Farbe und ſchwer ſeyn. Zum med. Gebrauch iſt das Schieferweis, oder die weiſſe Kalkkruſte welche auf den Bleiplatten ſizt allein tauglich. Das gewöhnliche Bleiweis iſt allemal mit Kreide oder Kalkerden verfälſcht.

Probe.

Wenn man es mit Oel oder Fetten vermiſcht, und über Feuer bringt, ſo wird das Blei reducirt, und man entdekt leicht die Beimiſchungen.

Vngventvm albvm simplex.

Aus Bleiweis mit Schweineſchmalz zuſammengerieben.

Vngventvm albvm camphoratvm.

Emplastrvm albvm coctvm.

Aus Bleiweis Baumöl und Wachs.

---

c. *Bleiſalze.*

Acetvm lithargyrii.

Acetum Saturni, Silberglätteſſig. Eine Auflöſung der Bleiglätte in Weineſſig.

Die Auflöſung hat eine klare, gelbe Farbe, und einen ſüſslicht zuſammenziehenden Geſchmak.

Probe.

1) Sie darf die Lakmustinctur nicht verändern.

2) Wenn die Luft darauf wirken kann, ſo muſs ein weiſſer Niederſchlag entſtehen.

Extractvm Satvrni Govlardi.

Acetum lythargyrii concentratum, Bleiextract.

Iſt bloſs darin verſchieden, daſs der Silberglätteſſig ſtärker concentrirt iſt.

Ceratvm Satvrni goulardi.

Aus Silberglätteſſig mit Baumöl und Wachs verbunden.

Vngventvm nvtritvm.

Aqva vegetomineralis.

Aqua vegetomineralis Goulardi, Bleiwaſſer. Eine Auflöſung des Bleiextract in deſtillirtem Waſſer.

Saccharvm Satvrni.

Sal plumbi, *Ceruſſa acetata*. Bleizuker, Bleiſalz. Wird durch die Kryſtalliſation aus dem Silberglätteſſig erhalten. Gewöhnlich kommt er aus England oder Holland.

Er ſchieſst in kleinen nadelförmigen, vierſeitigen, glänzenden Kriſtallen an, von ſchöner gelblicht weiſſer Farbe. Der Geſchmak iſt ſüſs zuſammenziehend. Ohne Geruch. An der Luft verwittert er, auch durch das Alter wird er mehr gelblicht. In Waſſer und Weingeiſt löſst er ſich vollkommen auf. Zuweilen iſt er mit Bleiſalpeter verunreinigt.

Probe.

1) Wenn man ihn in Waſſer auflöſst, darf kein gelblicher Niederſchlag entſtehen.

2) Wenn

2) Wenn man ihn auf Kohlen ſtreut, darf er nicht verpuffen wie die ſalpeterſauren Salze.

VII. Spiesglanzmittel.

a. *Reguliniſche.*

Regvlvs Antimonii.

Regulus Stibii, das Spiesglanzmetall, der Spiesglanzkönig. Wird gewöhnlich aus dem rohen Spiesglanz erhalten.

Regvlvs antimonii martialis.

Mit Eiſen bereiteter Spiesglanzkönig. Er darf nichts vom Eiſen enthalten, und iſt von dem vorigen nicht verſchieden.

b. *Spiesglanzkalke.*

Vitrvm antimonii.

Spiesglanzglas. Aus dem geſchmolzenen rohen Spiesglanz.

Es wird gewöhnlich in dünne Scheiben gegoſſen. Wenn es gut gerathen iſt, hat es eine ſchöne, durchſichtige gelbrothe Farbe. Es iſt ſpröde

und tönend. In allen vegetabilischen Säuren löst es sich vollkommen auf.

Entbehrliche.

Vitrum Antimonii ceratum.

Gewichstes Spiesglanzglas. Aus zwei Drachmen gelbes Wachs, mit einer Unze gepulvertes Spiesglanzglas über Feuer zusammen verbunden.

Crocus Metallorum.

Crocus Antimonii, Metallsafran, Spiesglanzsafran. Man läßt gleiche Theile rohes Spiesglanz und Salpeter zusammenschmelzen, dann die erhaltene Spiesglanzleber (Hepar Antimonii) mit Wasser kochen, und gehörig aussüssen, so bleibt der Safran als braungelbes Pulver zurük.

Es ist ein unvollkommen verkalkter Spiesglanzkönig, mit etwas wenigem Schwefel verbunden.

Pulvis Algarothi.

Pulvis angelicus, *Mercurius vitae Paracelsi*, Algarothpulver. Ein Spiesglanzkalk welcher entweder aus der Spiesglanzbutter (Butyrum antimonii) oder der Spiesglanzleber niedergeschlagen wird.

ANTIMONIVM DIAPHORETICVM.

Antimonium calcinatum, *Calx antimonii elota*, *Ceruſſa antimonii*, *Bezoardicum minerale*, ſchweistreibender Spiesglanzkalk.

Dies Praeparat entſteht wenn man rohes Spiesglanz mit Salpeter verpuffen, und darauf eine Zeit lang ausglühen läſst. Es enthält folglich vollkommnen Spiesglanzkalk, und durch Zerſezen des Salzes und Schwefels, vitrioliſirten Weinſtein, freies Pflanzenlaugenſalz und unzerſezten Salpeter. Wird dies Salz ausgelaugt, ſo erhält man den reinen Spiesglanzkalk, und nach dem Abrauchen der Lauge *Nitrum antimoniatum*, *Nitrum anodynum*, oder vitrioliſirten Weinſtein, mit etwas Salpeter und Gewächslaugenſalz vermiſcht.

---

c. *Salzhaltige Spiesglanzmittel.*

TARTARVS EMETICVS.

Tartarus Stibiatus, *Tartarus antimoniatus*, Brechweinſtein. Weinſteinſaures, eſſigſaures Spiesglanz. Aus dem Metall des Spiesglanzes, und der Weinſteinſäure. Am wirkſamſten wird er aus dem Spiesglanzglaſe mit gereinigtem Weinſtein bereitet a) durch Inſpiſſation, b) durch Kryſtalliſation.

Die Kriſtallen des Brechweinſteins ſind achtſeitig, aus zwei vierſeitigen Pyramiden, welche an

der Basis verbunden sind, zusammengesezt. Ei hat eine weisse Farbe, und einen ekelhaftern metallischen Geschmak. An der Luft ist er bes ständig und troken. Wird er leicht feucht, so ist dieses ein Zeichen, dass durch das Kochen die Säure der Weinsteinkrystallen verflogen, und dass Laugensalz entwikelt ist. In destillirtem Wasser wird er leicht aufgelöst.

Probe.

1) Wenn man zu der Auflösung des Brechwein- steins Vitriolsäure oder Salpetersäure tropft, so muss ein weisser unauflösbarer Niederschlag entstehen.

2) Giesst man Schwefelleberluftwasser zu, so wird Spiesglanzschwefel niedergeschlagen.

3) Von dem Spiritus Salis ammoniaci volatilis vinosus darf er keine blaue Farbe bekommen, dies zeigt den Kupfergehalt.

Vinum Antimoniatum.

Vinum antimonii Huxhami, *Vinum antimoniale*. Spiesglanzwein. Aus Spiesglanzglas in spanischem Wein aufgelöst. Das Verhältnis ist sehr verschieden.

Der Spiesglanzwein verliert mit der Zeit, und sezt Spiesglanzkalktheile ab.

Aqva

Aqva benedicta Rvlandi.

Vinum emeticum. Brechwein. Aus dem Crocus metallorum in Franzwein aufgelöfst.

Syrvpvs emeticvs.

Brechfaft. Aus Spiesglanzglas in Wein aufgelöfst, und mit Zuker und Gewürzen eingekocht.

Bvtyrvm Antimonii.

Antimonium falitum, Cauſticum antimoniale, Oleum antimonii Spiesglanzbutter. Aus dem metalliſchen Theil des Spiesglanzes, in dephlogiſtiſirter Salzſäure aufgelöfst.

Sie hat eine röthlich gelbe Farbe wenn ſie friſch iſt, mit der Zeit wird ſie dunkler. Sie iſt äuſſerſt äzend. Durch concentrirte Kochſalzſäure kann man ſie verdünnen. Die andern Säuren, ſelbſt das Waſſer, Alcalien, fällen den Spiesglanzkalk.

d. *Schwe-*

d. *Schwefelhaltige Spiesglanzmittel.*

Antimonivm crvdvm.

Antimonium ſulphuratum, Stibium (Stibium ſtriatum *L.*)) Das rohe Spiesglanz. Spiesglas. Ein unedles Metall, welches aus dem Spiesglanzkönig und Schwefel beſteht. Aus Ungarn, Deutſchland, Frankreich.

Es kommt in diken runden Kuchen im Handel vor. Das Spiesglanz hat eine ſchwarzgraue Bleifarbe, und beſteht aus glänzenden ſtrahlichten Faſern. Die ſchweren Stüke enthalten mehr Metallgehalt und ſind vorzüglicher. Die leichten, ſchwammichten, ſchlakichten Stüke ſind ganz untauglich.

Probe.

1) Gutes reines Spiesglanz verfliegt bei ſtarkem Feuer völlig, ohne Unreinigkeiten oder metalliſche Theile zurükzulaſſen.

2) In Königswaſſer wird es vollkommen aufgelöſt.

Morsvli Antimoniales.

Morſuli Kunkelii, Kunkels Antimonialmorſellen. Aus Antimonium crudum, Zuker, Kanehl und Kardamom.

Sulphur Auratum Antimonii.

Sulphur antimonii praecipitatum, *Sulphur auratum tertiae praecipitationis.* Spiesglanzgoldschwefel, goldfarbener Spiesglanzschwefel. Der schwefelichte Theil aus dem Spiesglanze welcher noch metallische Theile enthält Er ist von dem rohen Spiesglanze durch den gröfsern Gehalt von Schwefel verschieden.

Er hat eine orangegelbe Farbe, keinen Geruch, und auch keinen Geschmak.

Probe.

1) Wenn er ächt ist mufs er in der Glühehize völlig verdampfen, ohne etwas erdichtes oder kohlichtes zurükzulassen.

2) In kaustischer Lauge gekocht mufs er sich gänzlich auflösen, und wenn die Lauge erkaltet nicht praecipitiren.

3) Wenn man ihn mit Salmiak zusammenreibt, darf kein urinhaftes Geruch entstehen.

4) Wenn er einen salzichten Geschmak oder Schwefelgeruch hat, so ist dies ein Beweis dafs er nicht gehörig ausgesüfst worden, und dann ist er untauglich.

Kermes minerale.

Sulphur Antimonii rubrum, Pulvis Carthuſianorum, Mineralkermes. Carthäuſerpulver. Wenn man fixes alcaliſches Salz mit Antimonium crudum zuſammen kocht, ſo praecipitirt er von ſelbſt. Er iſt vom Goldſchwefel darin verſchieden, daſs er mehr metalliſche Theile enthält.

Er hat eine braunrothe Farbe, keinen Geſchmak und keinen Geruch.

Probe.

1) Wenn man ihn mit Salmiak zuſammenreibt, und es entſteht ein volatiler Geruch, oder wenn man Weineſſig aufgieſst ein Geruch wie faule Eyer, ſo iſt er nicht gehörig ausgeſüſst.
2) In kauſtiſcher Lauge gekocht muſs er ſich völlig auflöſen, aber wenn die Lauge erkaltet, wieder praecipitiren.

Regvlvs antimonii medicinalis.

Antimonium diaphoreticum rubrum, Magneſia Opalina, Rubinus antimonii, Febrifugum Cranii Medicinischer Spiesglanzkönig. Aus dem rohen Spiesglanz mit Gewächslaugenſalz zuſammengeſchmolzen, darauf in Pulver zerrieben und ausgeſüſst.

Er iſt nichts anders als ein geſchwefelter Spiesglanzkönig, welcher weniger Schwefel enthält als das Antimonium crudum.

e. *Spiesglanztincturen.*

Tinctura antimonii Jacobi.

Sulphur auratum Antimonii liquidum, *Tinctura antimonii saponata*, Jacobis Spiesglanztinctur, seifenhafte Spiesglanztinctur. Ist nichts anders als ein Antimonial Seifenspiritus, mit wenigem Spiesglanzschwefel verbunden.

Tinctura antimon. Hermbstaedtii.

Hermbstädts Spiesglanztinctur. Ebenfalls eine seifenhafte Spiesglanztinctur, allein der Gehalt an Spiesglanzschwefel ist mehr bestimmt.

Tinctura antimonii Klaprothii.

Klaproths Spiesglanztinctur (in d. Berliner Jahrb. der Pharmacie v. J. 1795.). Es ist eine sehr schwefelreiche seifenhafte Antimonialtinctur.

Probe.

1) Alle Antimonialtincturen mischen sich mit dem Wasser, und werden davon milchicht.

2) Wenn man eine Säure zutropft, so entsteht ein Schwefelgeruch, und der Spiesglanzschwefel wird in zarten Flocken niedergeschlagen.

Tinctura antimonii acris.

Die ſcharfe Spiesglanztinctur. Iſt nichts anders a
eine Auflöſung des äzenden Gewächsalcali in Wei
geiſt, und kommt mit der Tinctura Tartari übe
ein.

Tinctura antimonii Tartarisata

Tartariſirte Spiesglanztinctur. Eine Auflöſung d
Spiesglanzleber in Weingeiſt. Sie hält ſich nich
und iſt daher entbehrlich.

*Die Tinctura Antimonii nigra, Tinctura A
timonii Mangoldi* u. a. kommen damit überein.

VIII. Zinkhaltige Mittel.

Zincum.

Zincum orientale, Zink, Spiauter, Konterfait. Ei
blaulichtweiſſes Halbmetall.

---

a. *Kalk*

a. *Kalkförmige.*

Flores Zinci.

Calx zinci, Nihilum album. Zinkblumen, Zinkkalk. Entſtehen durch die Verkalkung des Zinks bey ofnem Feuer.

Die Zinkblumen müſſen von reinem Zink, welcher nicht mit Blei verfälſcht iſt bereitet werden. Sie ſind dann ſehr weis, ſehr locker und etwas ſeifenartig anzufühlen. Ohne allen Geruch und Geſchmak. Der gewöhnliche ſchlechte Zink giebt einen röthlichen Kalk. Im Waſſer ſind ſie nicht auflösbar, dagegen werden ſie von Säuren aufgelöſt. Zuweilen ſind ſie mit Kreide, Gyps, gepulverten Muſchelſchaalen u. dergl. verfälſcht.

Probe.

1) Wenn man die Zinkblumen im Feuer glühen läſst, ſo bekommen ſie eine gelbe Farbe, dieſe verſchwindet wieder wenn ſie erkalten.

2) Wenn man ſie mit Eſſig digerirt, darf der Eſſig keinen ſüſſen Geſchmak bekommen, geſchieht dies ſo enthalten ſie Bleikalk,

3) Die friſchen Zinkblumen werden von Säuren aufgelöſt ohne Aufbrauſen, nur wenn ſie alt ſind oder nicht gehörig verwahrt worden, ent-

ſteht ein Aufbrauſen. Wenn ſie aber mit Kreide oder Gyps verfälſcht ſind, ſo folgt allemal eine ſtarke Efferveſcenz wenn man ſie in Vitriolſäure auflöſt, und ein weiſſer Niederſchlag.

Tvtia.

Pompholix, Cadmia Fornacum, Ofenbruch, Tutie, weiſſes Nichts, graues Nichts. Ein unreiner halb in Flus gekommener Zinkkalk.

Die Tutie beſteht aus harten Stüken, welche theils cruſtenartig zum Theil röhrenförmig ſind. Die gröbern graulichen Klumpen heiſſen eigentlich Tutie, die weiſſen lockern aber weiſſes oder grauess Nichts. Sie wird durch die reinern Zinkblumen völlig entbehrlich.

Lapis Calaminaris.

Cadmia foſſilis, Gallmeyſtein, Gallmey. (Zincum terreſtre *L*). Aus England, Pohlen, Goslar. Ein Zinkkalk von gelblicht grauer, oder gelblichtweiſſer Farbe. Er enthält zuweilen Schwefel oder Arſenik.

---

b. *Zinkſalze.*

VITRIOLVM ALBVM.

Zincum vitriolatum, *Vitriolum Zinci*, *Gilla Theophraſti*, *Gilla Vitrioli*, weiſſer Vitriol, Zinkvitriol. Ein Mittelſalz aus dem Zink mit Vitriolſäure verbunden. Wird im Groſſen zu Goslar aus dem Rammelsberger Zinkerz bereitet.

Der Vitriol kommt gewöhnlich in weiſſen compacten Maſſen vor, in Form des Huthzukers. Er hat einen ſehr herben, zuſammenziehenden beizenden Geſchmak. Im Waſſer löſst er ſich leicht auf, und ſchieſst in ſchöne, weiſſe, vierſeitige, ſäulenförmige Kriſtallen an. An der Luft verwittert er. Der gemeine weiſſe Vitriol enthält noch Eiſen, Blei und Kupfer. Er muſs daher zum Arzneigebrauch in der Apotheke bereitet, oder wenigſtens gereinigt werden.

Probe.

1) Die Auflöſung des weiſſen Vitriols darf von der Gallapfeltinctur nicht röthlich oder ſchwärzlich werden.

2) Wenn man den Spir. Sal. Ammoniaci cauſticus zutropft, darf ſie keine blaue Farbe bekommen.

IX. Wismuth.

Bismvthvm.

Marcaſita, Stannum cinereum, Wismuth, Aſchblei, Marcaſit. Ein röthlich weiſſes blättrichtes Halbmetall. Es wird gewöhnlich beym Röſten der Kobolderze gewonnen.

---

a. *Kalkartige.*

Magisterivm Bismvthi.

Calx Bismuthi. Wismuthkalk, Wismuthniederſchlag. Wenn man die Auflöſung des Wismuths durch Salpeterſäure, in deſtillirtes Waſſer ſchüttet, ſo entſteht durch die bloſſe Verdünnung der Niederſchlag.

Der Wismuthkalk hat eine ſchöne weiſſe Farbe, und iſt ungemein locker. Er muſs gehörig ausgeſüſst ſeyn, und keinen Geſchmak haben, auch die Lakmustinctur nicht röthen. Wenn die Luft zukommen kann, wird er leicht gelblicht.

Probe.

1) Wenn man den Wismuthkalk mit einem Fette zuſammenreibt, ſo wird er ſchwarz.

2) Wenn man ihn mit Kohlenpulver vermiſcht, ſo wird er wieder reducirt.

X.

X. Arſenikaliſche Mittel.

ARSENICVM ALBVM.

Arſenicum cryſtallinum, weiſſer Arſenik. Wird gewöhnlich als Nebenproduct bei dem Röſten des Kobolterzes gewonnen.

Er beſteht aus feſten, compacten, ſchweren Stüken, welche friſch durchſichtig und glaſsartig ſind, in der Folge aber eine opake milchweiſſe Farbe annehmen. Ohne Geruch. Der Geſchmak iſt anfangs kaum merklich, hinterher ſüſslich, ſcharf und corroſiv.

Probe.

1) Wenn man ihn zwiſchen den Fingern reibt, oder auf Kohlen ſtreut, ſo giebt er einen Knoblauchsgeruch von ſich.

2) In einem verſchloſsnen Gefäſs ſublimirt er, (Arſenikblumen, Giftmehl).

3) Wenn man etwas auf ein glühendes Kupferblech ſtreut, ſo brennt er einen ſchwarzen unvertilgbaren Fleck ein.

4) Er läſst ſich in Waſſer und Weingeiſt vollkommen auflöſen, und daraus wieder cryſtalliſiren.

Potassa arsenicata.

Arſenikaliſche Pottaſche.

Avripigmentvm.

Auripigment, Opperment. Aus Arſenik mit Schwefel natürlich verbunden.

Wenn der weiſſe Arſenik, oder der Arſenikkönig mit Schwefel zuſammengeſchmolzen und ſublimirt wird, ſo entſteht nach dem verſchieden Verhältniſs des Schwefels gelber, oder rother Arſenik. (Realgar, Sandaraca, Rauſchgelb).

XI. Zinnmittel.

Stannvm.

Iupiter, Zinn. Das beſte Zinn kommt aus Oſtindien. Auſſerdem aus England, Cornwall.

Das Zinn hat eine glänzend weiſſe, ins bläuliche fallende Farbe. Es iſt weich und dehnbar, wenn man es biegt, oder zuſammendrükt, entſteht ein eignes characteriſtiſches Geräuſch oder Knirſchen. Wenn man es reibt, giebt es einen beſondern, faſt knoblauchsartigen Geruch von ſich.

Gewöhnlich iſt es mit Blei verfalſcht. Viele Zinnſorten enthalten auch arſenikaliſche Theile.

Probe.

Probe.

Wenn man Zinn in ſchwacher Salpeterſäure auflöſst, darauf gelinde abdampft, und mit vielem Waſſer kocht und ausſüſst, ſo entſteht wenn es mit Blei verfälſcht iſt, ſalpeterſaures Blei. Miſcht man dieſen Kalk mit Kohlenpulver oder einem Fette, ſo kann man das Metall leicht wieder herſtellen.

Limatura stanni.

Stannum praeparatum, *Raſura Stanni*, *Pulvis Stanni*. Zinnfeile, gepulvertes Zinn. Man läſst das Zinn entweder bloſs feilen, oder man läſst es erſt ſo weit erhizen, daſs es eben ſchmelzen will, und dann pulvern, oder granuliren.

Reine Zinnfeile (Limatura ſtanni depurata) wird erhalten, wenn man die Zinnfeile mit Eſſig kochen läſst, und dann mit Waſſer wieder ausſüſst. Dies Kochen muſs ſo lange wiederholt werden, bis der Eſſig nicht mehr getrübt wird wenn man Pflanzenlaugenſalz zuſezt. Dieſe Zinnfeile wird darauf getroknet, und wohl verwahrt aufgehoben.

Das *Antihecticum Poterii*, *Bezoardicum Ioviale*, iſt ein unvollkomner Zinnkalk mit Spiesglanzkalk verbunden, und ganz unwirkſam.

D. Luftarten.

Aer dephlogisticatvs.

Aer vitalis, Lebensluft, dephlogistisirte Luft, Sauerstoffluft. Wird in gröfster Menge durch das Glühen des Salpeters und Braunsteins erhalten. Die Luft aus dem rothen Quekfilberpraecipitat enthält einen feinen Quekfilberdunst.

Sie ist geruch und geschmakloſs. Wenn man sie mit Kalkwaſſer schüttelt, darf sie dieſes nicht trübe machen.

Aer Fixvs.

Acidum aereum, *Acidum Carbonum*, die fixe Luft, Kohlensäure, Luftsäure. Besteht aus dem Sauerstoff mit dem Kohlenstoff verbunden.

Sie wird am leichtesten durch saure Auflösungsmittel z. B. der Vitriolsäure, aus der Pottasche, der Soda, der Kreide und alcalischen Erden erhalten.

Wenn sie rein ist muſs sie einen stechenden, geistigen reinen Geruch haben. Wenn die Vitriolsäure nicht gehörig rein war, und nach Schwefel roch, so bekommt sie einen Beigeruch. Sie besizt alle Eigenschaften einer Säure, und ist schwerer als die gemeine atmosphaerische Luft.

Zweite Abtheilung

Zuſammengeſezte officinelle Arzneimittel.

I.

Species.

Species emollientes.

Erweichende Species. Aus Rad. Altheae, Herb. V. emollient. und Flor. Chamomill.

Species pro decocto lignorvm.

Species zu Holztrank. Aus Lign. Guajac. Saſſafras, Juniperi, Rad. Saſſaparillae, Chinae, Bardanae, Lapathi acuti, Liquirit, Sem. Aniſi, Foeniculi.

Species pectorales.

Bruſtſpecies. Aus Herb. Tuſſilag. Veronicae, Hyſſop. Meliſſae, Scordii, Rad. Liquirit. Polypodii, Altheae, Sem. foeniculi, Aniſi.

Species mvndificantes.

Blutreinigende Species. Aus Rad. graminis, Turiones Pini, Lignum Guajacum, Cortex Ulmi.

Species Cephalicae.

Species nervinae externae, hauptſtärkende, nervenſtärkende Species. Aus Herb. Majoranae, ror. marini, Serpilli, origani, Menthae, Betonicae, Flor Chamomillae, roſarum, Sambuci, Lavendulae, Rad. Ireos florentinae, Cyperi rotundi, Ligni Rhodii, Santali, Caryophyllorum, Cinamomi, Nuc. moſchatae, Succini, Styracis, Olei Ligni Rhodii, Lavendulae.

Species pro Gargarismate resolventes et emollientes.

Species pro clysmatibvs.

Species pro decocto avenae.

Decoctum avenaceum Loweri, Lowers Hafertrank. Aus Avena, Lign Santalum, Rad. Cichorei Sylveſtr. zu der Colatur wird Nitrum antimoniatum und Zuker geſezt.

Species pro decocto nigro.

Beſtehen aus Rad. Tormentillae, Herb. Sabinae, rutae, Abſinthii, Scordii, Fol. Quercus, Gall. turcic Alumen, Vitriolum, viride aeris, Tartar. crud. u. m.

Species Hierae Picrae Galeni.

Aus Rad. Aſari, Cinamomum, Maſtyx, Crocus und Aloe in der Ph. Londinenſ. iſt ein Subſtitut; *Pulvis Aloeticus.*

II.

Pulver.

Pvlvis alterans Plvmmeri.

Plummers Pulver (S. 417).

Pvlvis Doveri.

Pulvis ſudorificus, *Pulvis alexiterius*, Dovers Pulver. Aus 9 Dr. Tart. vitriolatus, Ipecacuannha und Opium 1 Dr.

Pvlvis chalactopoevs.

Pulvis Nutricum Roſenſteinii, Ammenpulver. Aus Magneſia, Flaved. Cort. Aurantiorum und Sem. foeniculi.

Pvlvis temperans.

Niederſchlagendes Pulver. Aus Lapid. Cancrorum, Tartarus vitriolatus, Nitrum, Cremor Tartari.

Pvlvis infantvm Rosensteinii.

Roſenſteins Kinderpulver. Aus 1. Unze Magneſia, 1 Loth Zuker und 1 Dr. Sem. foeniculi.

Pvlvis pverorvm Kleinii.

Pvlvis ad strvmas.

Kropfpulver. Aus Spongia usta, Arcan. duplicatum, Rad. Vincetoxici und Cinamomum.

Pvlvis Scillae compositvs Stahlii.

Meerzwiebelpulver. Aus Rad. Squillae und Rad. Hi- rundinariae.

Pvlvis Cordialis Cellensis.

Celleſches Pulver. Aus Elaeoſaccharum Cinnamomi mit natürlichem Zinnober.

Pvlvis pro Limonada.

Pulvis refrigerans, Limonadepulver, Kühlpulver. Aus 8 Unzen Zuker mit 2 Unzen Sal Tart. Eſſentiale, und 8 Tropfen Ol. de Cedro.

Pvlvis Stomachicvs Birkmanni.

Pulvis Ari compoſitus, Magenpulver. Aus Rad. Arii Acori, Pimpinellae, Lapid. Cancrorum, Cinnamomi, Sal Abſinthii, Juniperi und Zuker.

Pvlvis antispasmodicvs rvber.

Pulvis Antiſpaſmodicus nitroſus, Aus Salpeter, Tart. Vitriolatus und Zinnober.

Pvlvis Tvnqvinensis.

Pulvis Tunchinenſis. Aus 16 Gran Moſchus und 12 Gran Cinnabaris antimonii nativa.

Pvlvis Antilyssvs.

Aus zwei Unzen Lichen ciner. terreſtr., und einer Unze ſchwarzen Pfeffer.

Pvlvis Cornachini.

Pulvis Comitis de Warwick. Aus diagrydium Sulphuratum, Antimonium diaphoreticum und Cryſtalli Tartari.

Pvlvis epilepticvs Marchionis.

Marggrafen Pulver. Kinder Schürken Pulver. Aus Rad. Paeoniae, Viſcum quernum, Vngula Alcis, Cornu cervi, Corallen, Perlen und Goldblättchen.

Pvlvis e Creta Compositvs.

Aus praeparirter Kreide, Cort. Cinamomi, Tormentillwurzel, G. Arabicum und Pfeffer.

Pvlvis diatragacanthae.

Species diatragacanthae. Aus Gummi Tragacantha, G. Arabicum, Amylum und Liquiritia.

Pvlvis sternvtatorivs.

Niesepulver. Aus Herb. Asari, Majoranae, Basilici, Lilior. Convallium, rorismarini, Betonicae u. m. mit aetherischen Oelen.

Pvlvis dentifricvs.

Zahnpulver. Aus ossa Sepiae, Lacca, rad. Ireos florentinae, Cremor Tartari, Caryophylli, Myrrhen, Mastix u. ähnl.

Pvlvis Fvmalis.

Räucherpulver. Aus Flor. Lavendulae, rosarum, Benzoe, Styrax, Succinum, Olibanum, Caryophilli aromatici.

III.

Pillen.

Pilvlae alterantes Plvmmeri.

Plummers alterirende Pillen. Aus Mercur. dulcis, Sulph. Auratum Antimonii, G. Guajaci und Extractum Gentianae.

Pilvlae Aethiopicae.

Aus Aethiops min., Gummi Guajacum und Extr. Sarsaparillae.

Pilvlae Polychrestae balsamicae Stahlii.

Stahls Polychreſtpillen. Aus Extract. Aloes, Myrrhae, Abſinthii, fumariae, Card. benedicti, Marrubii, rad. Rhei, mit venediſchen Terpentin bereitet.

Pilvlae majores Hoffmanni.

Hoffmanns Mercurialpillen. Aus der Solut. des Merc Sublimati Corroſivi und Brodkrumen.

Pilvlae caervleae.

Die blauen Pillen. Aus 16 Gran Cuprum Ammoniacum, 4 Scr. Brodkrumen mit Salmiakgeiſt ſo viel als nöthig iſt, in 32 Pillen getheilt.

Pilvlae Scilliticae.

Meerzwiebelpillen. Aus Rad. Squillae, Zingiberis, G. Ammoniacum, Seife, mit Syr. Zingiberis bereitet.

Pilvlae ex Aloe cvm Myrrha.

Pilulae Rufi. Aus Aloe, Myrrha, Crocus mit Syrupus Croci zu Pillen geformt.

Pilvlae de Styrace.

Aus Storax, Succ. Liquiritiae, Olibanum, Benzoe, Maſtyx, Eſſentia Succini und Extractum Opii.

Massa

Massa pilvlarvm de Cynoglossa.

Aus Rad. Cynogloſſi, Sem. Hyoſcyami, Extr. Opii, Myrrha, Styrax, Reſ. thuris, Caryophylli, Cinnamomum mit dem Succus de Cynogloſſa und Syr. Violarum.

IV.

Bolus.

Bolvs Mercvrialis.

Bolvs Caervlevs.

Globvli Moschati.

Beſtehen aus Zuker, Amylum, Rad. Ireos florentinae, Moſchus, Zibeth, mit Mucilago G. Tragacanthae in Kugeln von verſchiedener Gröſse geformt.

V.

V.

Rotulae.

Rotvlae Menthae piperitae.

Pfeffermünzzeltchen. Aus Zuker in Pfeffermünzwaſſer aufgelöſst, mit Pfeffermünzöl betropft.

Rotvlae contra vermes.

Wurmzeltchen. Aus Semen Cynae, Muſc. corallinus, Cinamomum, Aethiops mineralis und Zuker.

Rotvlae Berbervm.

Trochiſci Berberum, Berberizenzeltchen. Aus Zuker mit Succus Berberum getränkt.

VI.

Trochiſci und Bacilli; Küchelchen und Stökchen.

Trochisci becchici.

Bruſtküchelchen.

Trochiſci becchici albi. Weiſſe Bruſtküchelchen. Aus Pulv. rad. Liquiritiae, Ireos florentinae und Zuker.

Trochiſci becchici nigri. Schwarze Bruſtküchelchen. Aus Extract. Liquiritiae, G. Arabicum und Zuker, zuweilen auch mit Semina Aniſi und foeniculi. Die beſten von allen.

Trochiſci becchici citrini, gelbe Bruſtküchelchen mit Crocus.

Trochisci de Catechv.

Katechuküchelchen. Aus Succus Catechu, Ambra, Moſchus, Zuker und Mucilago G. Arabici.

Trochisci Alhandal.

Coloquintenküchelchen. Aus Pulpa Colocynthidis, mit G. Arabicum und G. Tragacanthae ſubigirt.

Trochisci temperantes.

Kühlende Küchelchen. Aus Sal Acetoſellae, Zuker, und einigen Tropfen Ol. Citri, mit Mucilago G. Tragacanthae geformt.

Bacilli de Liqviritia.

Bacilli de liquiritia albi, Citrini.

Bacilli ad Fornacem.

Bacilli Fumales, Candelae Fumales. Râucherkerzen. Aus G. Ladanum, Storax, Benzoe, Ol. Ligni Rhodii, Lavendulae, Caryophyllorum u. a.

VII.

Paſten.

Pasta de Althaea.

Althepaſte, Lederzuker. Aus Rad. Altheae, G. Arabicum und Zuker.

Pasta Liqviritiae.

Reglise. Aus Rad. Liquiritiae, Zuker und G. Arabicum.

Pasta emvlsiva.

Paſta amygdalina, Orgeadenteig. Aus Mandelteig mit Zuker gemiſcht.

VIII.

Morſellen.

Morsvli imperatoris.

Morſuli aromatici. Magenmorſellen. Aus Zuker, Zimmt, Nelken, Macis, Succade, überzukerte Pommeranzenſchaalen, Mandeln.

Morsvli Antimoniales.

Kunkels Antimonialmorſellen (S. 444).

Morsvli chinati.

Piderits Chinamorſellen. Aus Chinapulver, eingemachte Pommeranzenſchaalen, den Species zu Magenmorſellen und Zuker.

Morsvli Anthelmintici.

Wurmkuchen. Aus Jalappe. Sem. Tanaceti, Aethiops Antimonialis, flor. Caſſiae und Zuker.

Sacchaevm hordeatvm.

Gerſtenzuker.

Chocolata medica.

Die Geſundheitschocolade.

IX.

Oelzuker.

Elaeosaccharvm.

Cinnamomi, *Aniſi*, *Macis*. Gewöhnlich werden 16 Tropfen Aeth. Oel, zu einer Unze Zuker genommen.

Elaeosaccharvm Citri.

Elaeosaccharvm Avrantiorvm.

Man läſst den Zuker an der Schaale dieſer Fruchtarten abreiben.

X.

Tincturen und Eſſenzen.

1. Einfache Tincturen.

a. *Bittre.*

Essentia Absinthii.

Tinctura Abſinthii, Wermutheſſenz. Aus 4 Unzen Wermuth (S. 111) mit einem Pf. Weingeiſt digerirt.

Essentia trifolii fibrini.

(S. 82).

Essentia Cardvi benedicti.

(S. 83).

Essentia Centavrei minoris.

(S. 83).

Tinctvra Corticvm Avrantiorvm.

Pommeranzentinctur (S. 216). Aus ½ Pf. friſcher Pommeranzenſchaalen und 3 Pf. Weingeiſt.

Essentia Millefolii.

Schaafgarbentinctur. Aus 3 Unzen Summitat. Millefolii und 16 Unzen Weingeiſt.

Tinctvra amara.

Eſſentia amara, bittre Tropfen. Aus Wermuth, Card. benedict. Trifol. fibrin. Herb. Tanaceti unreife Pommeranzen, Rad. Galangae und Weingeiſt.

Tinctvra Corticis peruviani.

Chinarindentinctur. Aus 3 Unzen Chinarinde zu 1 Pf. Weingeiſt.

Essentia Gentianae rvbrae.

Enziantinctur. Aus 3 Unzen Rad. gentiana rubr. und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctura Corticis Cascarillae.

Kaſcarillentinctur. Aus 3 Unzen Cort. Caſcarillae und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctura Rhei Spiritvosa.

Tinctura Rhei dulcis, geiſtige Rhabarbertinctur. Aus 2 Unzen Rad. Rhei, ½ Unze Sem. Cardamomi und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctura Rhei vinosa.

Tinctura Rhei Darelii.

---

b. *Gewürzhafte.*

Tinctura Cinnamomi.

Zimmttinctur. Aus 3 Unzen Cort. Cinnamomi und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctura Menthae.

Krauſemünztinctur. Aus 3 Unzen Krauſemünzenblätter mit 1 Pf. Weingeiſt.

Essentia ligni Sassafras.

Fenchelholztinctur, aus 1½ Unzen Lign. Saſſafras und 8 Unzen Weingeiſt.

Tinctura Angelicae.

Eſſentia Angelicae, Engelwurzeleſſenz, Angeliktinctur. Aus 3 Unzen Rad. Angelicae nnd 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctura Calami Aromatici.

Kalmuswurzeltinctur. Aus 1½ Unzen Rad. Calami aromatici und 6 Unzen Weingeist.

Tinctura Carminativa.

Blähungstreibende Essenz. Aus Rad. Calami aromatic. Zedoariae, Galangae, flor. Chamomill., Aurantia immatura, Sem. Anisi stellati, Cardamomi, und Krausemünzenspiritus.

---

c. *Balsamische.*

Tinctura Myrrhae.

Myrrhenessenz. Aus 2 Unzen G. Myrrhae und 10 Unzen Weingeist. Zuweilen wird noch der Zusaz von Kampher gemacht.

Tinctura Aloes.

Aloetinctur. Aus 1 Unze Aloe und 5 Unzen Weingeist.

Tinctura Benzoes.

Benzoetinctur. Aus 2 Unzen G. Benzoes und 1 Pf. Weingeist.

Tinctura Benzoes composita.

Balsamus traumaticus. Aus G. Benzoes, Storax, Tolubalsam, Aloe und Weingeist.

Tinctu-

Tinctura Balsami Peruviani Lond.

Perubalſamtinctur. Aus 4 Unzen Peruv. Balſam, und 1 Pf. Weingeiſt. Oder ½ Unze zu 3 Unzen Weingeiſt.

Tinctura Balsami Tolvtani.

Tinctura gingivalis balsamica.

Zahntinctur. Aus Terra Catechu, Myrrhe, Perubalſam, Spir. cochleariae und Weingeiſt.

Tinctura strobvlorvm pini.

Fichtenknoſpentinctur. Aus 3 Unzen Strobul. pini und 12 Unzen Weingeiſt.

---

d. *Widerliche.*

Tinctura Valerianae simpl.

Baldriantinctur. Aus 2 Unzen Rad. Valerianae, und 10 Unzen Weingeiſt.

Tinctura Valerianae Anodyna.

Aus 3 Unzen Rad. Valerianae und 1 Pf. Liquor anodynus mineral.

Essentia Asae foetidae.

Aſanttinctur. Aus 2 Unzen Aſa foetida und Sal Tart. mit 1 Pf. Weingeiſt.

Essentia Castorei.

Bibergeileſſenz. Aus 3 Unzen Caſtoreum und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctvra Svccini.

Bernſteintinctur. Aus 1. Unze Succinum und 1 Pf. Weingeiſt.

Tinctvra fvliginis.

Eſſentia Fuliginis aquoſa, Ruſstinctur. Aus 1 Unze Fuligo Splendens, ½ Unze Salmiak, 3 Unzen Pflanzenlaugenſalz und 1½ Pf. Waſſer digerirt.

Tinctvra Croci.

Safrantinctur. Aus 10 Drachmen Crocus und ½ Pf. Weingeiſt.

Tinctvra Thebaica.

Tinctura Opii Lond. Mohnſafttinctur. Aus 10 Dr. Opium und 1 Pf. ſchwachen Weingeiſt, oder Aqua Cinnamomi ſpirituoſa.

Tinctvra Opii vinosa.

Aus einem Theil Extract. Opii vinoſum, in acht Theilen Wein aufgelöſst.

Lavdanvm liqvidvm Sydenhami.

Aus Opium, Crocus, Cort. Cinamomi, und Caryophylli aromatici, mit spanischem Wein digerirt.

---

e. *Zusammenziehende.*

Tinctvra Gvmmi Kino.

Tinctura Gummi Gambiensis, Kinotinctur. Aus 1 Unze Gummi Kino und 6 Unzen Weingeist.

Tinctvra Catechv.

Tinctura Japonica, Katechutinctur. Aus 1½ Unzen Catechu, 1 Unze Cort. Cinnamomi, und 1 Pf. Weingeist.

Tinctvra Laccae aqvosa.

Gummilaktinctur. Aus G. Lacca und rothen Alaun, mit dest. Wasser aufgekocht, und mit Salvei und Rosenwasser versezt.

---

f. *Harzichte.*

Tinctvra Gvajaci.

Guajaktinctur. Aus 2 Unzen Guajakharz und 3 Pf. Rum, oder Franzbrandwein.

Essentia Scordii.

Scordientinctur. Aus 3 Unzen Herb. Scordii und 1 Pf. Weingeist.

Essentia Pimpinellae.

Pimpinelleneſſenz. Aus 3 Unzen Rad. Pimpinellae und 1 Pf. Weingeist.

Essentia Galangae.

Galganttinctur. Aus 2 Unzen Rad. Galangae und 8 Unzen Weingeist.

---

g. *Scharfe harzichte.*

Tinctura Euphorbii.

Euphorbientinctur. Aus 1 Unze Euphorbienharz und 8 Unzen Weingeist.

Tinctura Hellebori nigri.

Tinctura melampodii, ſchwarze Nieswurztinctur. Aus 3 Unzen Fibrar. Hellebori nigri, und 1 Pf. Weingeist.

Tinctura Squillae.

Meerzwiebeltinctur. Aus 1 Unze Rad. Squillae, Pflanzenlaugenſalz, und 8 Unzen Weingeist.

Tinctura Cantharidum.

Kantharidentinctur (S. 345).

---

h. *Lau-*

h. *Laugensalzhaltige Tincturen.*

Tinctura Tartari.

Tinctura Salis tartari, Weinsteintinctur. Aus 2 Unzen troknes ätzendes Gewächsalcali, und 8 Unzen Weingeist.

Spiritus Saponis.

Tinctura, Balsamus Saponis, Spiritus Saponatus, Seifenspiritus. Aus 4 Unzen spanische Seife, 2 Unzen Pottasche mit 1 Pf. Wasser gekocht, und darauf mit 16 Unzen Lavendelspiritus oder Rosmarinspiritus digerirt.

Tinctura Salina Halensis.

Hallische Salztropfen. Aus Weinsteinsalz, Cort. Aurantiorum, Rad. Gentianae mit Wasser digerirt, und darauf mit Weingeist versezt.

---

i. *Vitriolsaure Tincturen.*

Tinctura florum papaveris Rhoeados.

Klatschrosentinctur. Aus ½ Unze Flor. Papav. Rhoeados, 1 Dr Spiritus Vitrioli und 4 Unzen Wasser.

Tinctura rosarum.

Tinctura florum Bellidis.

---

k. *Metallische Tincturen.*

Man vergl. die Metalle.

XI.

Elixire.

Elixirivm balsamicvm temperatvm Hoffmanni.

Hoftmanns Magenelixir. Aus 1 Unze friſcher Pomeranzenſchaalen, 2 Dr. Weinſteinſalz, 12 Unz. Canarienſekt zwei Tage digerirt, in der Colatur werden Extr. gentianae, Cardui benedicti, Centaurei min. aa 2 Dr. aufgelöſst. Dieſe Bereitung iſt indeſſen nicht überall gleich.

Elixirivm Viscerale Kleinii.

Elixirium proprietatis rhabarbarinum. Kleins Magenelixir. Aus Aloe, Myrrhen, Rad. Rhei, Crocus, Sal Tartari im ſpaniſchen Wein digerirt.

Elixirivm stomachicvm.

Tinctura ſtomachica Rob. Whytt. Whytts Magenelixir. Aus Chinarinde, Rad. Gentianae, Flavedo Cort. Aurantior. mit Brandtwein, oder ſpaniſchen Wein digerirt.

Elixirivm paregoricvm.

Tinctura Opii camphorata, Camphorirte Mohnſafttinctur.

Elixirivm pectorale Wedelii.

Wedels Bruſtelixir. Aus Rad. Enulae, Squillae, Liquiritiae, Ireos florent., Sem. Aniſi, G. Ammoniac. Myrrhae, Benzoe, mit Weingeiſt digerirt.

Elixirivm pectorale Regis Daniae.

Bruſtelixir. Aus 6 Unzen Extr. Liquiritiae, 1 Unze Aqua foeniculi, mit 3 Pf. Spir. Salis Ammoniaci aniſatus digerirt.

Die *Elixiria proprietatis* enthalten alle Aloe, Myrrha und Crocus, in verſchiedenen Menſtruis aufgelöſt, und ſind mit Recht aus der Mode.

---

b. *Vitriolſaure.*

Elixirivm Vitrioli Mynsichti.

(S. 393).

Elixirivm Acidvm Halleri u. a.

(S. 392).

XII.

Electuaria.

Electvarivm lenitivum.

Electuarium e Senna. Aus Sennesblätter, Feigen, Tamarinden, Caſſienmark, Pflaumen, Coriander Saamen, Süſsholzwurzel und Zuker, mit Waſſer zur Lattwerge gekocht.

Electvarivm Anthelminticvm.

Electuarium Stoerkii. Aus Rad. Jalappae, Valerianae, Tart. Vitriolat. mit Meerzwiebelſaft bereitet.

Theriaca.

Theriaca Andromachi. Theriak. Beſteht aus 63. gewürzhaften und harzichten Ingredienzen. Das Hauptingredienz iſt Opium.

Das *Electuarium thebaicum* Ph. Edinb. iſt ein einfacheres Subſtitut des Theriaks.

Das *Mithridatium Democratis. Antidotus mithridatica* Mithridat. Aus 49 Ingredienzen Das *Electuarium requies Nicolai.* Aus Hyoscyamus, Opium, Mandragora und Gewürzen, zusammen aus 19 Ingredienzen, das *Electuarium Diascordium Fracastorii*, aus Opium, Scordium, Rad. Bistortae, Tormentillae und Gewürzen, zusammen aus 18 Ingredienzen; sind völlig überflüssig.

XIII.

Confectionen.

Confectio Aromatica.

Confectio Cardiaca Lond. Enthält Cort. Cinamomi, Nux moschata, Sem. Cardamomi, Crocus, rad. Zedoariae, pulvis e chelis Cancrorum und Zuker.

Confectio opiata.

Philonium. Aus Opium mit Gewürzen und Syrupus papaveris albi zur Confection gemacht.

Confectio seminvm Santonici.

Ueberzukerter Wurmsaamen.

Confectio Seminvm Anisi.

Ueberzukerter Anisaamen.

XIV.

Balsame.

Balsamvs Arcaei.

Vnguentum arcaei, vnguentum Elemi, Arcaeus Balsam. Aus Terpentin, G Elemi, Baumoel oder Ol. Hyperici, Hammeltalg oder Hirschtalg.

Balsamvs ophthalmicvs rvber.

Vnguentum ophthalmicum St. Yves (*S.* 421).

Balsamvs vitae externvs.

Aeusserlicher Lebensbalsam. Aus Alicantseife, Ol. Terebinthinae und Pflanzenlaugensalz zusammengerieben.

Balsamvs Saponis.

Balsamum Saponatum, Seifenbalsam. Aus Alicantseife und Ol. Terebinthinae ½ Pf. Spir. vini 4 Pf. digerirt.

Balsamvs Aromaticvs Scherzeri.

Balsamus Cephalicus, Balf. Apoplecticus Scherzersbalsam, Gewürzbalsam Aus Ol. Nuciftae, Balf Peruvian. Ol. Succini, Caryophyllorum, rorismarini.

Balsamvs Locatelli.

Balsamus Italicus. Locatellbalsam. Aus Terpentin, Balf. Copaivae, G. Kino, Baumöl und Wachs.

Bal-

Balsamus Commendatoris.

Balsamus persicus, Balsamus traumaticus. Commandeurbalsam. Aus G Benzoe, Myrrhae, Aloe, Balf. peruvianus, Spir. vini.

Balsamus Fioravanti.

Fioravantibalsam. Aus Albumen ovorum, Terpentin, resina pini, zusammen destillirt.

Balsamus Majoranae.

Majoranbalsam. Aus Ol. nucis moschatae und Ol. majoranae.

Der *Balsamus Lavendulae, rutae*, caryophyllorum u. a. wird auf eben die Art bereitet.

Balsamus Sulphuris.

(S. 411).

XV.

Emulsionen.

Emulsio amygdalarum.

Lac amygdalae. Mandelemulsion, Mandelmilch. Aus 1 Unze Mandeln, 10 Unzen Wasser, und ½ Unze Zuker.

Emvlsio Camphorata.

Die Mandelemulsion mit Kampher.

Emvlsio arabica Edinb.

Die Mandelemulsion mit G. Arabicum.

Lac. Ammoniaci Lond.

Ammoniakmilch. Aus 2 Dr. Gr. Ammoniacum und ½ Pf. Wasser.

XVI.

Infusionen.

Tinctvra rhei aqvosa.

Anima Rhei, *Infusum Rhei*, Rhabarbertinctur Aus Rad Rhei, mit siedendem Wasser infundirt, und etwas Weinsteinsalz versezt.

Infvsvm Laxativum Viennense.

Aqua laxativa Viennensis, *Infusum Sennae cum Manna*, Wiener Trank, Wiener Wasser. Aus fol Sennae, Manna, rad. Polypodii, Sem. Coriandri, Cremor Tartari, mit Wasser infundirt.

Infvsvm laxativum Manna gettae.

Aqva

Aqva picea.

Theerwasser. Zu zwei Pf. Theer werden sechs Pf. Wasser genommen, nachdem es zwei Tage infundirt gewesen, wird es abgeklart.

Infvsvm Maltae.

Malzaufguſs, Malztrank. Zu jedem Pfunde Wasser werden 4 Unzen Gerstenmalz genommen, und damit 4 Stunden lang digerirt.

Infvsvm Sqvillae vinosvm compositvm.

Vinum Squilliticum. Weinichter Meerzwiebelaufguſs. Aus Pulv. Rad. Squillae, Bacc. Iuniperi, rad. Calami aromatici, mit Wein infundirt.

Aqva Calcis vivae.

Das Kalkwasser (S. 365).

XVII.

Iulepe.

Ivlepvs rosarvm.

Iulapium rosatum, Rosenjulep. Aus Zuker in Rosenwasser aufgelöst.

Julapium vitriolatum.

Vitriolsaurer Julep. Aus 24 Unzen Wasser, 1 Unze Spir. Vitrioli, und 8 Unzen Syrupus ribesiorum.

XVIII.

Linctus, Eclegma, Looch.

Linctus pectoralis.

Brustsaft Aus gleichen Theilen Oxymel Squilliticum, Mucilago G. Arabici und Syr Altheae.

XIX.

Mixturen.

Mixtura Simplex ordinaria.

Schweistreibende Mixtur. Aus Spir theriacalis camphoratus, Spir. tartari rectificat. und Spir. vitrioli.

Spiritus Bezoardicus Bussii.

Bezoargeist Aus Spir Sal. Ammoniaci vinosi. Liq. Cornu cervi succinati, und einigen Tropfen Ol. de Cedro.

Liqvor antarthriticvs Elleri.

Ellers Gichttropfen. Aus gleichen Theilen Liquor Anodynus, und Liquor Cornu Cervi ſuccinatus.

Aqva vulneraria Thedenii.

Liquor vulnerarius, Thedens Schuſswaſſer, Arquebuſade Aus 1½ Pf Eſſig und Weingeiſt, 5 Unzen Spir. Vitrioli, und ½ Pf. Zuker acht Tage lang digerirt.

XX.

Honig und Sauerhonig.

Mel rosatvm.

Roſenhonig Aus einem Aufguſs von Roſen mit Honig.

Mel rosarvm Solvtivum.

Aus drei Pf. Roſenſaft und zwei Pf. Honig.

Oxymel Simplex.

Sauerhonig, Eſſigmeeth. Aus gleichen Theilen Weineſſig und Honig.

Oxymel Sqvillitivm.

Sauerzwiebelmeeth. Aus 1 Pf. Acetum Squilliticum und zwei Pf. Honig.

Oxymel Colchici.

Zeitloſenmeeth.

XXI.

Salben.

a. *Erweichende Salben.*

Vngventvm Altheae.

Eibischsalbe. Aus Mucilago Rad. Altheae, Sem. lini und foen. graeci, mit Axungia porcina, Wachs und Terpentin bereitet, und mit Rad. Curcumae gefärbt.

Vngventvm Basilicvm.

Vnguentum Picis navalis. Basilicumsalbe. Aus G. Olibanum, Terpentin, Pech, Baumöl, Hammelfett und Wachs.

Vngventvm digestivum.

Vnguentum Terebinthinae, Digestivsalbe. Aus Terpentin, Eierdotter, Baumöl, G. Olibanum und Myrrha.

Vngventvm emolliens.

Maturirende Salbe. Aus Harz, Seife, G. Galbanum, gebratenen Zwiebeln, Feigen, mit Honig bereitet.

Vngventvm simplex Edinb.

Aus fünf Theilen Baumöl und zwei Theilen weisses Wachs.

Vngentvm matris fvscvm.

Onguent de la Merc. Braune Eiterungsſalbe. Aus Wachs, Axungia porcina, Sevum Cervi, Butyrum inſulſ. Ol. Olivarum und Lithargyrium.

Vngventvm popvlevm.

Pappelſalbe. Aus den Knoſpen der Pappeln, mit ungeſalzener Butter.

Vngventvm Linariae.

Leinkrautſalbe. Aus Herb. Linariae und Axungia porcina.

Vngventvm rosatvm.

Vnguentum pomadinum. Roſenpomade. Aus Axungia porcina mit roſenwaſſer abgerieben.

Vngventvm de Hyoscyamo.

Bilſenſalbe. Aus dem zerquetſchten friſchen Kraute, mit Axungia porcina bereitet.

---

b. *Reizende Salben.*

Vngventvm nervinvm.

Nervenſalbe. Aus Sevum cervinum, mit Ol. baccarum Lauri, Succini, terebinthinae, Sal Ammoniac. volatile.

Vngventvm Cantharidvm.

Vnguentum epiſpaſticum. Blaſenziehende Salbe. Aus Canthariden mit Waſſer abgekocht, und mit Cerat verbunden.

Vngventvm Contra pedicvlos.

Lauſeſalbe. Aus Sem. petroſelini, Ol. baccarum lauri, Sem. Aniſi und Axungia porcina.

---

c. *Mercurialſalben.*

Vnguentum Neapolitanum (*S. 423*).
Vnguentum citrinum (*S. 418*).
Vnguentum ophthalmicum rubrum (*S. 421*).
Vnguentum ad Scabiem (*S. 417*).

---

d. *Bleiſalben.*

Vnguentum de Minio (*S. 435*).
Vnguentum de Lithargyrio (*S. 436*).
Vnguentum nutritum (*S. 438*).
Vnguentum album ſimplex (*S. 137*).
Vnguentum album camphoratum (*S. 137*).

---

e. *Grün-*

e. *Grünſpanſalben.*

VNGVENTVM AEGYPTIACVM.

Oxymel Aeruginis (S. 434).

XXII.

L i q u a m e n.

LIQVAMEN MYRRHAE.

Oleum Myrrhae per deliquium Zerfloſſene Myrrhe. Aus Extract Myrrhae, mit Honig und Waſſer zuſammengerieben.

LIQVAMEN MARTIS.

Oleum martis per deliquium, Eiſenoel (S. 430).

LIQVAMEN SALIS TARTARI.

Oleum Tartari per deliquium, zerfloſsnes Weiſteinſalz (S. 309).

LIQVOR TERRAE FOLIATAE TARTARI. (S. 379).

XXIII.

XXIV.

Linimente.

Linimentum volatile.

Unguentum album resolvens, flüchtige Salbe, flüchtiges Liniment. Aus einem Theil Spir Salis Ammoniaci caustici und drei Theilen Baumöl.

Linimentum Camphoratum.

Oleum Bezoardicum, Kampherliniment. Aus einem Theil Kampher und zwölf Theilen Ol. lini.

Linimentum Saponis Lond.

Aus 3 Unzen Seife, 1 Unze Kampher, und 1 Pf. Spir. rorismarini digerirt.

XXV.

Cerate.

Ceratum album simplex.

Unguentum Cerae, weisses Wachspflaster. Aus Cera alba, Sperma Ceti und Ol. Olivarum oder Behen.

Ceratvm Satvrni.

Ceratum lithargyrii, *Balsamus Saturni*, Bleiwachspflaster. Aus Cera flava, Acetum lithargyrii und Baumöl

Ceratvm Labiale.

Unguentum ad Labia, Lippenpomade. Aus Ceratum album Simpl. Rad. rub. Tinctorum, oder Rad. Alcannae welche vorher in Weingeist macerirt ist, und einigen Tropfen Olei de Cedro.

XXVI.

Pflaster.

a. *Erweichende Pflaster.*

Emplastrvm de Ammoniaco.

Ammoniakpflaster. Aus Althesalbe, Rad. Bryoniae, Ireos florent G Ammoniacum, Harz, Sem. foenu graeci, Wachs und Emplastrum de Meliloto.

Emplastrvm de galbano crocatvm.

Galbanpflaster. Aus G Galbanum, Terpentin, Wachs, Crocus und Emplastr. de Meliloto.

Emplastrvm de Meliloto.

Melilothenpflaster Aus den Summitat. Meliloti, flor. Absinthii, Chamomillae, G. Ammoniac. Terpentin, Hammelfett, Wachs, Chamillenöl.

Empla-

Emplastrvm de Cicvta.

Schierlingspflaſter. Aus Extr. Herb. Cicutae, pulvis Cicutae, G. Ammoniacum, Wachs und Oleum de Hyoſcyamo.

Emplastrvm de Cicvta cvm Ammoniaco.

Aus Cicutapflaſter, mit Gummi Ammoniacum in Acetum Squilliticum aufgelöſt.

Emplastrvm de Belladonna.

Belladonnapflaſter. Aus Herb. Belladonnae, Succ. expreſſ. Belladonnae, Terpentin, Wachs und Oleum lini.

Emplastrvm de Hyoscyamo.

Bilſenpflaſter. Aus Oleum Hyoſcyami, Succus expreſſ. Hyoſcyami, Herba Hyoſc. Terpentin und Wachs.

Emplastrvm Diachylon simplex.

Aus Mucilago Sem. lini, foenu graeci, rad Altheae, Silberglätte und Baumöl.

Emplastrvm diachylon cvm Gvmmi.

Emplaſtrum Diachylon compoſitum, Gummipflaſter. Aus G. Ammoniacum, Galbanum, Crocus, Terpentin und dem Empl. Diachyl. Simpl.

Emplastrvm de Spermate Ceti.

Emplaſtrum mammillare, Bruſtpflaſter. Aus Sperma Ceti, Gummi Galbanum, Wachs, Terpentin und Mandelöl.

Emplastrvm emolliens.

Erweichendes Pflaſter. Aus G Ammoniacum, Mucilago Sem. lini, Wachs und Hammelstalg, oder Hirſchtalg.

---

b. *Zugpflaſter.*

Emplastrvm Vesicatorivm.

Emplaſtrum Cantharidum, ſpaniſches Fliegenpflaſter. Aus Terpenthin, Wachs, Baumöl und Canthariden.

Emplastrvm Vesicatorivm perpetvvm.

Emplaſtrum Janini, immerwährendes Blaſenpflaſter. Aus Pulv. Cantharidum, G. Euphorbii, Maſtiches, und Terpentin.

Emplastrvm citrinvm.

Emplaſtrum attrahens, gelber Cerat, Citronenpflaſter. Aus Wachs, Terpentin, Reſina alba und Hammeltalg.

Emplastrvm ischiadicvm.

Hüftwehpflaſter. Aus Terpentin, Wachs, Gummi Euphorbii.

Sparadapvm ad fonticvlos.

Fontanellenpflaſter.

c. *Zertheilende Pflaſter.*

Emplastrvm Mercvriale.

Queckſilberpflaſter. Aus Emplaſtr. Diachylon ſimpl. G. Ammoniacum, Terpentin und Queckſilber.

Emplastrvm de ranis cvm Mercvrio.

Aus dem Emplaſtro de Spermate ranarum, mit Queckſilber.

Emplastrvm resolvens.

Zertheilendes Pflaſter. Aus G. Amoniacum, Sapo alicantin. Aſa foetida und Weingeiſt.

Emplastrvm de Cvmino.

Kümmelpflaſter. Aus Sem. Cumini, Bacc. Lauri, Oleum Cumini, Wachs und Baumöl.

Emplastrvm de Crvsta panis.

Brodpflaſter. Aus G. Tacamahaca, Maſtyx, Terpentin, Caryophylli, nux Moſchata, Ol. Maſtiches, Wachs und geröſtete gepulverte Brodrinde.

Emplastrvm Saponatvm Barbette.

Aus Sapo venetus, Kampher, Mennige, Bleiweis und Oleum roſatum.

d. *Trok-*

d. *Troknende Pflaſter.*

Emplastrvm albvm coctvm.

Bleiweispflaſter. Aus Bleiweis Wachs und Baumöl.

Emplastrvm de Minio.

Mennigpflaſter (S. 435).

Emplastrvm de lithargyrio.

Emplastrvm de Spermate ranarvm.

Froſchleichpflaſter. Aus Sperma ranarum, Bleiweis, Alaun und Kampher.

Emplastrvm defensivum rvbrvm.

Aus Harz, Wachs, Kampher, Calx viva, Bolus armena, Minium und Ol. roſarum.

Emplastrvm de lapide Calaminari.

Emplaſtrum griſeum, Galmeypflaſter. Aus Lapis Calaminaris, Lithargyrium, Tutia, Terpentin, Kampher, verſchiedenen Harzen, Wachs und Hirſchtalg.

Emplastr. Diasvlphvris Rvlandi.

Aus Balſ. Sulphuris, Wachs, Colophonium und Myrrhen.

Emplastrvm Diapalmae.

Aus Lithargyrium, Vitriol, Folia Quercus, Baumöl und Axungia porcina.

e. *Heftpflaſter.*

Emplastrvm adhaesivum.

Emplaſtrum Woodſtokii, Engliſches Heftpflaſter. Aus Ichthyocolla, Reſina Benzoes, und Storax in Spir. vini aufgelöſt.

Emplastrvm Stipticvm.

Emplaſtrum Crollii, Empl. adhaeſivum, Empl. piceum, Heftpflaſter Aus Reſina alba, Pix ſolida, Cera flava und Hirſchtalg

---

XXVII.

Epitheme.

Cataplasma Sinapeos Lond.

Senfumſchlag. Aus gleichen Theilen Senfmehl und Brodkrumen, mit Eſſig angemacht.

Cataplasma Antisepticvm.

Fäulniswidriger Umſchlag. Aus dem Pulvis Cort. Quercus, und Salicis mit Spir. vini Camphoratus.

Anhang

Anhang

zu Seite 37.

Bittre widerliche Wurzeln.

Radix Ipecacvanhae.

Cynanchum Ipecacuanha? Willdenow. Pſychotria emetica? Aus dem ſüdlichen America, Braſilien, Mexico, Peru. Brechwurzel, Ruhrwurzel.

Man unterſcheidet in Anſehung der Farbe drei Arten von Ipecacuanha:

1) die *weiſſe.*

2) die *graue* oder *aſchfarbene,* und

3) die *braune.*

Die gewöhnlichſte Sorte iſt die *braune* oder *graue,* dieſe wird in der Nähe von Rio Janeiro in Braſilien geſammlet. Sie iſt Fingers lang, von der Dike einer Hühnerfeder, gegliedert, und verſchieden gedreht. Inwendig hat ſie ein gelbes holzichtes Mark, welches ſich wie ein dünner Streif von der Rinde trennen läſst. Der Geſchmak iſt bitter,

ſcharf, widerlich. Sie hat keinen Geruch, auſſer wenn ſie gepulvert wird, dann riecht ſie ſcharf.

Verfälſchung

a) mit der Wurzel von einer Species von *Apocynum.* Dieſe kommt aus Virginien, Jamaika u. a und iſt ſehr draſtiſch. Sie unterſcheidet ſich vorzüglich, wenn man ſie durchbricht, daſs der Markſtreif dunkelroth iſt.

Die weiſſe Ipecacuanha ſoll von der *Viola Ipecacuanha* kommen, oder nach andern von der *Viola diandra.* Ueberhaupt werden unter dem Namen der falſchen Ipecacuanha, verſchiedene Wurzeln eingeſammlet und verbraucht. Z. B. in Südamerica die *Boerhaavia diandra,* in Canada *Euphorbia Ipecacuanha*, in Virginien *Spiraea trifoliata,* Trioſteum perfoliatum, in Carolina *Podophyllum peltatum,* von den Caraiben *Asclepias curaſſavica* u. m.

Zu S. 216.

Bittre gewürzhafte Rinden.

Cortex Angvstvrae.

Brucea ferruginea l'Heritier. Anguſtura Rinde, aus Südamerica, St. Trinidad.

Die Rinde ſieht äuſſerlich runzlicht aus, mit einem weislicht grauen Ueberzug; inwendig bräunlicht

lich gelb. Die Stüke ſind ziemlich groſs und dik, nicht zuſammengerollt. Sie brechen kurz, etwas faſericht, und enthalten viele harzichte Theile. Der Geſchmak iſt durchdringend bitter, mit einer gewiſſen Schärfe, welche eine Hize oder Stechen im Munde nachläſst. Wenn man ſie kaut färbt ſie den Speichel dunkelgelb. Das Pulver iſt gelb wie die Oſtindiſche Rhabarber.

Zu S. 306.

2. *Aus der Milch.*

Saccharum lactis.

Sal lactis, Milchzuker, Milchſalz. Wird aus den ſüſſen Molken durch das Abdampfen und Kryſtalliſiren erhalten. Vorzüglich in der Schweiz und Lothringen.

Er beſteht aus rindenartigen Stüken, an der innern Fläche mit kleinen zuſammenhängenden Kriſtallen, welche ein regelmäſſiges Priſma parallelopipedum, mit einer rechtwinkelichten parallelogrammatiſchen Endſpize vorſtellen. Die Farbe iſt milchweis, und der Geſchmak ſchwach zukerartig.

Der Milchzuker wird zuweilen mit dem gewöhnlichen Zuker vermiſcht, dies erkennt man an dem

dem allzusüssen Geschmak. Die gelben ranzicht schmekenden und riechenden Stüke sind unbrauchbar.

Zu Seite 310.

Acidvm citri crystallisatvm.

Reine Citronensäure.

Sie kristallisirt beinahe eben so als die Weinsteinsäure, und kommt auch im Geschmak dieser sehr nahe. Zuweilen wird jene damit verfälscht.

Probe.

1) Wenn man essigsaure, oder salzsaure Mittelsalze auflöst, und die reine Citronensäure zutropft, so werden diese nicht getrübt, und es erfolgt auch kein Niederschlag von Cremor Tartari.